elgourmet.com

7 502251 300227 35

Lyrsa

RESEÑA GASTRONÓMICA
TRES GRANDES DE LA CIUDAD DE MÉXICO

LAS VEGAS PARA SIBARITAS
DESCUBRA LOS SECRETOS DE LA CIUDAD DEL PECADO

JULIETA FIERRO
UNA MUJER CON BRILLO DE ESTRELLAS

FEB 2010
35

60 pesos
50 pesos

Miel dorado tesoro

KOBE MEXICANA
LA CARNE MÁS COTIZADA DEL MUNDO SE INSTALA EN EL PAÍS

BURDEOS A TU ALCANCE
VINOS QUE NO DAÑAN LA CARTERA

DETALLES COMESTIBLES
RECETAS DE PAULINA ABASCAL PARA SORPRENDER

PRODUCTO DEL MES
PLATOS DULCES Y SALADOS CON EL TOQUE AUREO

¿Intestino perezoso? Regúlalo naturalmente.

Los laxantes de acción irritante vuelven perezoso a tu intestino. Metamucil regulariza tu organismo de manera segura y suave pues es fibra 100% de origen natural. Regularidad natural con Metamucil.

No se administre a menores de 6 años. Si persisten las molestias, consulte a su médico. No.093300201C1137

Todo por **servir** se **acaba**

Hace unos días estaba viendo un documental sobre la salud en la que mencionaron un estudio sobre la alimentación que me pareció por demás interesante: al preguntarle a un número determinado de franceses cómo sabe cuándo termina de comer, la mayoría respondió que al sentirse satisfechos; posteriormente se hizo la misma pregunta a ciudadanos estadounidenses (recordemos que es el país más gordo del mundo, al cual le sigue México...) y respondieron que al terminarse todo lo que hay en el plato.

Estaba casi segura de que si se hiciera la misma encuesta en territorio nacional, la respuesta más popular sería la segunda. No estaba tan equivocada... al preguntar de forma aleatoria a diversos individuos que se iban cruzando por mi camino, la mayoría respondió que sabían que ya habían terminado de comer cuando ya no había nada en el plato...

Esto tiene mucho sentido si recordamos aquella educación que muchos recibimos en la infancia (yo incluida), en la que se nos alentaba y muchas veces se nos obligaba a no retirarnos de la mesa hasta que no nos acabáramos todo.

Y entonces pensé en eso de acabar con todo... literalmente hemos sido educados para ello. La influencia norteamericana de consumismo extremo llegó desde hace mucho a nuestras puertas y se ha metido hasta nuestras cocinas y de ahí hasta nuestros estómagos.

Afortunadamente no nos estamos quedando de brazos cruzados; en Europa hay una iniciativa de grandes proporciones por parte de Relais & Château que engloba un gran grupo de hoteles y restaurantes de lujo, de quitar durante 2010 el atún aleta azul de sus cartas, ya que se asegura, la excesiva pesca que se está haciendo de esta especie, está ocasionando no sólo su extinción sino un desequilibrio ecológico mundial importante.

En México la conciencia acerca de nuestros recursos también está llegando. Muchos chefs y restauranteros están adoptando una actitud mucho más comprometida, optando por utilizar productos de origen conocido, es decir, sabiendo no sólo de donde vienen, sino quien los produce, en que temporada y bajo que condiciones.

Es muy importante por parte de nosotros, ir poco a poco adoptando una actitud alimenticia más responsable, ya que aunque nos parezca un poco exagerado, les puedo asegurar que no sabe igual un jitomate cultivado bajo condiciones buenas, limpias y justas, que otro cultivado con la mera intensión de generar ingresos que muchas veces empobrecen a otros muchos. Ahora imaginen eso multiplicado por 102 millones de habitantes, que además, se acaban todo lo que tienen en el plato.

Vayamos comprendiendo que así como no es más rico el que más tiene, tampoco está más satisfecho el que más come. Porque a veces, aunque deglutamos cantidades mayúsculas de comida, no sabemos realmente que está entrando a nuestras bocas, ni mucho menos comprendemos los efectos colaterales de nuestra voracidad.

Fabi.

FABIOLA DE LA FUENTE
EDITORA

elgourmet.com

La revista elgourmet.com y sus contenidos son propiedad de Grupo Q S.A. Pramer S.C.A. es el titular de la marca elgourmet.com. Amante del Buen Vivir con licencia de uso otorgada a Grupo Q S.A.

Revista elgourmet.com México

Publishers | Raúl Sayrols, Luis Sayrols, Jesús Díez

Editora | Fabiola de la Fuente (fabiola.delafuente@lyrsa.com.mx)

Coordinadora Editorial | Angélica Hernández (angelica.hernandez@lyrsa.com.mx)

Fotografía | Fernando Gómez Carbajal

Retoque | Oscar Hernández

Producción | Cesar Casalone

Diseño| Odeth Vázquez

Colaboradores | Alejandro Zárate, Allan Glatt, Edgar Fernando Cruz, Paulina Abascal, Omar Sandoval, Mariano Sandoval, Julieta García, Osbaldo Rabago, Matilda Ortega, Jesús Díez.

Director de Relaciones Públicas | Horacio Quintana (horacio.quintana@lyrsa.com.mx)

Edición Digital | Francisca Yolin

Dirección de Mercadotecnia | Víctor Hermosillo

Director Comercial | Marco Antonio Blasquez (marco.blasquez@lyrsa.com.mx)

Gerente de Ventas y Publicidad | José Antonio Prida (jose.prida@lyrsa.com.mx)

Ventas | Miguel Ángel Escalona (ventas@lyrsa.com.mx)

Asistente Comercial | Ana Laura Guerrero

Ventas Publicidad 38 72 20 00 ext. 212

Suscripciones y Telemarketing | Citlalli Morales (citlalli.morales@lyrsa.com.mx)

(55) 38 72 20 77 o 49 Llamada sin costo 01 800 08 76 797

Prensa | Laura Otero

Distribución | Rosario García

Gerente de Producción | Enrique Flores

Editorial Metrosexual, una empresa de Lyrsa Editores
Homero 909, Polanco C.P. 11560, México D.F.
Tel. (55) 38 72 20 00

PRAMER

Pramer S.C.A. | Honduras 5522, Buenos Aires, Argentina Tel: 54-11-4778-5300

CEO | Alejandro Harrison

Directora de Contenidos | Lucía Suárez

Directora Comercial | Elizabeth James

Productora General elgourmet.com | María Marta Massara

Representantes comerciales de la señal *elgourmet.com*

Pramer México
Elizabeth James
Ad Sales VP
Tel.(5255)5284-2306
avisos.mexico@pramer.tv

Argentina
Natalia Bidinost
Asistente de Ventas Internacionales Comercial
PRAMER SCA
Tel: [5411].4778.5300. int.7337
Fax:[5411].4778.5316
Honduras 5663 - C1414BDN
BUENOS AIRES - ARGENTINA
nbidinost@pramer.tv | http://www.pramer.tv

Venezuela
CC Medios y Comunicaciones, C.A.
William Castillo
william.castillo@ccmedios.com.ve
Dirección: Av. Principal de Macaracuay, Multicentro Macaracuay, Piso 07, Ofic 08. Caracas-Venezuela
Tel: 58-212-2563814

Colombia
AD Media Ltda
Dirección: Carrera 18C # 121-40 Of. 201
Bogotá
Teléfonos: (571) 619 2017 / 619 2003

Centroamérica
Medios Internacionales
Darío Godoy
89 av.Norte y Calle Al Mirador,World Trade Center Torre 2 Of 301, San Salvador, El Salvador
Teléfonos: 2259 0806 / 2259 0807

elgourmet.com
© G elgourmet.com MARCA REGISTRADA PROPIEDAD DE PRAMER,S.C.A. Revista mensual 2007 editada por Editorial Metrosexual,S.A. de C.V.,con domicilio Homero 909 Col. Polanco,C.P. 11560,México D.F. Tel. 38 72 20 00. elgourmet.com México es una publicación de Editorial Metrosexual,S.A. de C.V.,bajo licencia otorgada por PRAMER,S.A.,con el número de reserva 04-2009-080714385700-102,otorgado por la Dirección de Reservas de Derechos del Instituto Nacional del Derecho de Autor. Certificado de Licitud de Título No. En trámite; Certificado de Licitud de Contenido No. En trámite, ambos expedidos por la Comisión Calificadora de Publicaciones y Revistas Ilustradas. Editor Responsable:Fabiola de la Fuente. Distribuidor Exclusivo en el Interior de la República publicaciones citem, s.a. de c.v., teléfono 52 38 02 00 y en el Distrito Federal por:despacho everardo flores Tel. 52 38 02 00. Impreso por: Procel, S.A. de C.V. Pascual Orozco 51 BArrio San Miguel Iztacalco, Ciudad de México 08640, Distrito Federal. Tel: 55902456. ADVERTENCIA:QUEDA ESTRICTAMENTE PROHIBIDA LA REPRODUCCION TOTAL O PARCIAL DEL MATERIAL EDITORIALE INFORMACION PUBLICADA EN ESTE NÚMERO SIN AUTORIZACIÓN POR ESCRITO DE EDITORIAL METROSEXUAL, S.A. DE C.V. Esta es una publicación para todo público.

¿quieres que tu viaje sea toda una experiencia?

Paga con Visa y obtén upgrade en los siguientes hoteles:

Presidente Intercontinental México
Campos Eliseos 218
México, D.F.
Tel. 01-800-9044-400

Presidente Intercontinental Cancún
Blvd. Kukulkan km 7.5
Cancún, Q.R.
Tel. 01-800-9044-400

Presidente Intercontiinental Guadalajara
Av. López Mateos Sur y Moctezuma
Guadalajara, Jal.
Tel. 01-800-9044-400

Marquis Los Cabos
Carretera Transpeninsular km 21.5
Los Cabos, BCS
Tel. 01-800-690-0102

Paradisus Riviera Cancún
All inclusive
SM 11 MZ9 Lote 10
Puerto Morelos, Q.R.
Tel. 01-800-772-0040

Presidente Intercontinental Mérida
Av. Colón No. 500
Mérida, Yucatán
Tel. 01-800-9044-400

The Royal Cancún
All inclusive
Blvd. Kukulkan km 11.5
Cancún, Q.R.
Tel. 01-800-216-5500

Sheraton Hacienda del Mar
Resort & Spa
Corredor Turístico km 10, lote D
Los Cabos, BCS.
Tel. 01-624-145-6100

Presidente Intercontinental Cozumel
Carretera a Chankanab km 6.5
Cozumel, Q.R.
Tel. 01-800-9044-400

The Royal Playa del Carmen
All inclusive
Constituyentes No. 2
Playa del Carmen, Q.R.
Tel. 01-800-216-5500

En todos los hoteles, al momento de hacer la reservación hay que mencionar " upgrade sólo con Visa"
Pueden existir Black out dates, en este caso se ofrecen otras fechas al tarjetahabiente.
Vigencia del 15 de enero al 31 de mayo de 2010.

más personas alrededor del mundo van con Visa
visita visa.com

VISA

elgourmet.com

#35

CONTENIDOS

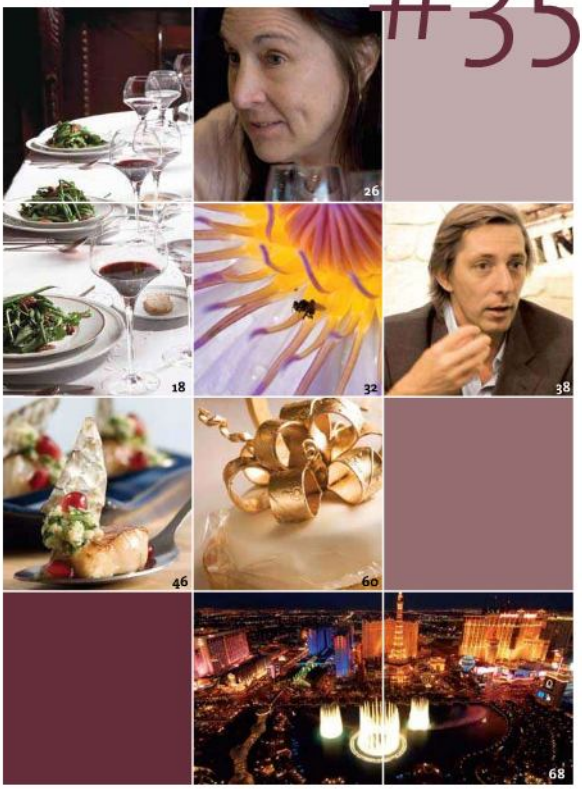
26 Julieta Fierro
una apasionada astrónoma que comparte su brillo del conocimiento no sólo en las ciencias, también en las artes del amor y la gastronomía.

42 Miel antes y después
Historia del pasado y el presente de uno de los productos culinarios más antiguos y más importantes de la humanidad: la miel de abeja.

60 Dulces detalles
La chef pastelera Paulina Abascal, propone varios obsequios comestibles para cualquier ocasión que amerite agasajar el paladar.

70 Kobe Nacional
Un recorrido por un rancho tamaulipeco donde retozan las primeras reses Wagyu mexicanas.

76 Coctelería
El mixólogo Osbaldo Rábago, presenta una serie de cocteles multipropósitos elaborados con el néctar de oro.



SECCIONES

3 Carta editorial
8 Novedades
18 Review: Landó, Tónala 20 y Tezka
22 Básicos
38 Perfil Gourmet
46 Producto de temporada
82 Cocineras tradicionales
86 Guía de Vinos
94 Destino Internacional

Foto: Fernando Gómez
Producción: Cesar Casalone

QUIEN TIENE UN SABLE TOMA SYRAH EN LA COPA CORRECTA.

NUEVO SABLE I890

- AVANZADA TECNOLOGÍA MULTIMEDIA
- TECLADO VIRTUAL EXTERNO
- BOTÓN DE APERTURA RÁPIDA
- ANTENA INTERNA
- VISOR DE CÁMARA EN PANTALLA EXTERNA
- ¡ALARM Y NEXTEL BACKUP

Llama al **10 18 33 00 y del interior de la República al 01 800 200 93 00.**
Para mayor información consulta www.nextel.com.mx

EL PODER DE HACER. | NEXTEL

Pregunta por nuestras áreas de cobertura. MOTOROLA, y el símbolo Estilizado de la M están registradas en la Oficina de Patentes y Marcas de E.U.A. Las marcas de todos los demás productos o servicios son propiedad de sus respectivos dueños, © Motorola, Inc. 2010.

En pro del **bienestar**

Hace poco se dio a conocer SAVI, una bebida orgánica hecha con un 20% de jugo orgánico de sábila, que ayuda a contrarrestar trastornos estomacales, úlceras y algunos otros padecimientos, además de incrementar la energía. Este jugo está estrictamente certificado en pro del medio ambiente. La Sábila con la que se produce, es cultivada en campos de Campeche en el suroeste de México, para brindarle una máxima calidad elaborada por manos mexicanas. Está disponible en centros deportivos, en tiendas gourmet y especialistas en productos orgánicos.

Nuevas **propuestas**

Hace unos meses abrió sus puertas el restaurante Charro en la Condesa, propiedad del chef Daniel Ovadía. Este concepto nació como parte de un juego creativo entre talentos mexicanos en gastronomía, arte, moda, arquitectura y diseño. Como parte de la decoración, el mexicano Jerónimo Hagerman propuso un impresionante techo decorado con flores Siempre Viva que lleva el nombre de "Volando Bajo". Las especialidades del lugar son: las quesadillas "Oaxaca" rellenas de pollo y mole negro cubiertas de azúcar; Tataki de atún aleta azul con polvo de maíz enchilado; sopa capuccino de alcachofa con pistache; chiles rellenos de arrachera cubiertos de crema de elote y frijol; y mousse de chocolate oaxaqueño. Está ubicado en Vicente Suárez 38, Col. Condesa.

A la **vanguardia**

BoConcept sacó al mercado mexicano una nueva vanguardia en diseño de comedores. Esta nueva línea proporciona espacio confortable y alberga hasta 18 personas sentadas cómodamente en una sola mesa, gracias a sus extensiones que se despliegan dependiendo el número de invitados. Los diseños se encuentran disponibles en blanco, beige y negro. Asimismo para los amantes de lo contemporáneo, BoConcept ha diseñado la silla de acrílico Cavona, disponible en una amplia gama de colores. Todos estos objetos del deseo en el mundo del diseño de interiores, se encuentran disponibles en BoConcept. Para mayor información consulte la página www.boconcept.com.mx

Preocupados por la salud

La Cámara Nacional de Fabricantes de Envases Metálicos (CANAFEM), preocupada porque la población posea una adecuada educación alimenticia, desarrolla un programa de difusión de conocimientos que incluye información sobre las propiedades nutrimentales de los alimentos enlatados.

Desde el 2008 y durante todo el año 2009 recién concluido, los especialistas de CANAFEM han formado parte de foros públicos y privados, ciclos de conferencias, ponencias, pláticas y sesiones de trabajo en diversas facultades de universidades, en empresas e institutos especializados en biotecnología, ecología, sustentabilidad, dietética y nutrición de todo el país, en donde han fomentado el tema de los valores nutrimentales, las ventajas y la fabricación de los alimentos enlatados.

El **nuevo** de la cuadra

El restaurante Navona de especialidades italianas abrió recientemente sus puertas, para dar a conocer las creaciones de la chef Carmine Giuliani, quien ofrece un menú excepcional con risottos, ossobuco, carpaccio, pasta fresca y rellena, pizzas a la leña y especialidades Kosher. La decoración del lugar es moderna y cuenta con 2 terrazas.
Se encuentra ubicado en la planta baja del CAD México en Polanco (Centro de Arquitectura y Diseño) en Vázquez de Mella 481 Col. Los Morales.

A favor de la **mujer**

Recientemente, Tupperware Brands México entregó un donativo a Fundación Origen para dar soporte a la línea "Pro-Ayuda a la Mujer" que ofrece asesoría psicológica, médica y legal a todas las mujeres del país. Esto se logra, gracias a la pasión que ponen los cientos de miles de Comerciantes Independientes (representantes de ventas), al ofrecer al público productos bajo la firma "Mujeres por las Mujeres" que es el proyecto que maneja Tupperware para dar toda esta asistencia social.
Asimismo, entregó certificados de becas a sus promotoras identificadas como "Vanguardias", que por su labor se han ganado a pulso un año de estudios en las áreas de su preferencia. Y se comprometió a duplicar el siguiente año el número de mujeres beneficiadas.

Saludable y versátil

El Consejo Canadiense de Canola y Canolainfo presentaron una plática sobre las características que buscan los consumidores mexicanos al momento de comprar aceite. Según el estudio realizado por The Nielsen Company, se busca un aceite bajo en grasas saturadas y que contenga Omega 3. Durante la presentación culinaria, Gerry Ritz, ministro de agricultura y Agroalimentos de Canadá, y Deby Braun, ingeniero de alimentos del Comité Olímpico Mexicano, comentaron todas las características y propiedades del aceite de canola. Por su parte, el chef Eduardo Osuna hizo una demostración de cómo cocinar con éste y comentó que cocinar con el aceite de canola es muy versátil, gracias a que no contamina los demás alimentos con otros sabores, simplemente les resalta a cada uno su sabor.

CNT y **Canirac** unidos

La Confederación Nacional Turística (CNT) luchará junto con la Cámara Nacional de la Industria de Restaurantes y Alimentos Condimentados (CANIRAC), para que se establezca la deducibilidad del consumo en restaurantes por concepto de comidas de negocios, en 50%, tal como ocurre en Estados Unidos y Canadá.

Así mismo, la CNT insistirá para que la autoridad no exija en forma anual la renovación de la licencia para venta de alcohol en los municipios y delegaciones. El lic. Miguel Torruco Marqués, presidente de la CNT, manifestó su apoyo y habló sobre la globalización y el Tratado de Libre Comercio con estos países. "Es preferible tener restaurantes llenos con empresarios motivados, quienes coadyuvan a detonar la cadena productiva, que empresas al borde de la quiebra, mermando la tributación al erario y contribuyendo al desempleo y fomento del comercio informal, cáncer que aniquila lentamente a los establecimientos legalmente constituidos".

Para vivir una **Eco-experiencia**

Hace unos días el parque Eco-Arqueológico Xcaret dio a conocer los logros realizados en el 2009, y sus retos y planes para este año. La inversión planteada para el 2010 será de 69 millones de pesos y esperan recibir a 1,024,500 visitantes. Sus nuevas atracciones serán: el Museo de Arte Popular en la hacienda Henequenera; productos de la cava Vino de México como degustaciones y cenas; la capilla de la Virgen de Guadalupe, entre otros. Así mismo, se integrarán nuevas actividades en el parque Xplore como: vehículos anfibios, sobre y por debajo de la tierra; navegación en balsas; volar sobre la selva en 3.5 km de tirolesas y nadar por 400 m entre ancestrales grutas.

Por su parte, la Asociación Internacional de Parques de Diversiones y Atracciones (IAAPA) les otorgó 3 premios. Con ello, Xcaret se convirtió en el parque más galardonado de su categoría y piensa compensar con grandes paquetes a quien lo visite.

Más información: www.xcaret.com

Cocina para **dioses**

Como un tributo a la cocina salada y a la pastelería nace "ENTRE TIERRAS Y TIERRA DULCE", un proyecto del chef Guillermo H. González junto con la pastelera Yamel Galeazzi, para rescatar y explorar el valor de los alimentos de nuestras tierras y la cultura alimentaria latinoamericana, a través de la cocina gourmet y la pastelería. Se han dedicado a recolectar productos de varias partes del país como: carne Steerling Sylver, quesos y fiambres de productores independientes, hierbas aromáticas orgánicas, hierbas curativas, cacao de Chiapas, frutas seleccionadas de Tabasco, flores comestibles, plantas olvidadas, entre otros ingredientes para convertirlos en deliciosos platillos.

El restaurante se encuentra en el sector histórico de Puebla, en la planta baja de la Casona del Retablo, una enorme casa habitación recuperada del siglo XVI y recientemente restaurada.

Club del Gourmet

VINOS DE GRAN CLASE

Afíliate AL MUNDO DEL Vino

Miguel Angel de Quevedo 292, Coyoacán, México D.F.
Tel. 5554-8336 Lada 01 800 00 570 00
www.clubdelgourmet.com.mx pamtos@clubdelgourmet.com.mx

Coctelería **editorial**

Hace unos días, la Revista elgourmet.com y Grey Goose organizaron un exclusivo curso de coctelería con los suscriptores de la revista en el restaurante Hudson de Polanco. El bartender Carlos Solórzano llevó a los invitados de la mano en la preparación de cócteles con vodka Grey Goose, y dio varios tips al momento de realizar cualquier mezcla.

Los cócteles que se prepararon son White Rabbit, un martini que contiene Grey Goose natural, concentrado de horchata, leche evaporada y nuez moscada. Hot Orange, con Grey Goose Orange, mandarinas para jugo, jugo de mandarina y naranja, chile tajín y concentrado de chamoy. Chop Suey, con Grey Goose Citrus, azúcar en cubos, amargo de angostura y Asti Martini. Traga Luz, una mezcla con Grey Goose Pera, carambola madura, granadina, limas para jugo, concentrado de granada y jarabe natural.

VTU viticultura unida

Todos por el **vino**

Pequeñas y medianas empresas productoras de vino han creado un grupo llamado Viticultura Unida. Un concepto que tiene la labor de comunicar el quehacer del vino mexicano. Abarcando desde el punto de vista del campo, ecológico, económico, de la gastronomía y social, así como un nuevo estilo de vida. Viticultura Unida la forman: Aborigen, Casa de Piedra, Estación Porvenir, JC Bravo, Paralelo, Shimul, Tres Valles, Viñas Pijoan, Viñedos Santa Elena, Mogor-Badán y Vena Cava, entre otros. Se están llevando a cabo eventos para promover esta iniciativa; el más reciente se realizó en Distrito Capital en Santa Fe.

¡A **viajar**!

La Comisión Canadiense de Turismo CTC, dirigida en México por Jorge Morfín Stoopen, anunció las perspectivas de Canadá para los visitantes mexicanos durante este año. Entre los objetivos principales, está el enfocarse en mercados con alto entorno de inversión y captar clientes de altos ingresos como: Francia, EU, China Japón, Australia, Alemania, Reino Unido, India, Brasil y, por supuesto, México. Así mismo, encabezar a la industria en alinear la marca y darle consistencia, y responder a los cambios del mercado. Para apoyar esto presentó el análisis de "Cómo piensa el viajero", que ofrece una amplia visión del proceso de decisión del proceso del viajero con respecto a su travesía a Canadá.

Foto: Ottawa Tourism

Continúa la **excelencia**

El grupo hotelero IHG (Intercontinental Hotels Group) felicitó al Hotel Crowne Plaza Guadalajara y en especial a su gerente de alimentos y bebidas, Álvaro Flores y al chef ejecutivo, Luis Martínez de la Cruz, por obtener, una vez más, la certificación del Distintivo H otorgado por la Secretaría de Turismo en conjunto con la Secretaría de Salubridad. Este distintivo fue para resaltar la calidad en sus alimentos y servicio, con el apoyo del nuevo chef ejecutivo Luis Martínez de la Cruz, quien cuenta con 18 años de experiencia y una amplia trayectoria. Esto se ha reflejado en el nuevo menú y presentación de alimentos del restaurante La Fuente y en servicio a cuarto; asimismo en la nueva carta de banquetes, cenas buffets, canapés, recesos de café, entre otros.

Sin **culpas**

Para todos los amantes del yogurt y del helado llega MOYO, un helado de yogurt natural de Bulgaria (contiene 300 a 360 mil millones de lactobacilos por gramo), hecho de manera tradicional y artesanal, elaborado con los mismos procesos que en las regiones de los Balcanes. Con tan sólo 1 año en el mercado, MOYO consiguió la aceptación del público mexicano por sus características: no contiene grasa y tiene 3 veces menos calorías que cualquier helado tradicional. Además de la textura suave, ligera y su característico sabor entre dulce y acidito. Se combina con una amplia selección de frutas y se encuentra en sabores natural, té verde, mango y frambuesa.

Los mejores tes y tisanas del mundo

Visita nuestro sitio web

www.eurote.com.mx

Tel. 5675-31-69

Miembro de eurotea desde el 2006

Euro te

¡CONTRA LA CRISIS... UN BUEN NEGOCIO!

fif 2010

33ª FERIA INTERNACIONAL DE FRANQUICIAS

Presentada por:

NEXTEL®

4, 5 Y 6 DE MARZO

CENTRO DE EXPOSICIONES Y CONVENCIONES
WORLD TRADE CENTER
CIUDAD DE MÉXICO

Tel: (55) 9000.4030 info@grupomfv.com

Horario: Juéves y Viernes 12:00 a 20:00 Hrs.
Sábado 11:00 a 19:00 Hrs.

Admisión Personal $180.00

Organizado por | Avalado por | Patrocinado por | Medios | Producido por

FIF 2010

Descuento del 33% al presentar este pase en taquilla. (pase personal)

regístrate en: franquiciashoy.com

Landó
Como en los viejos tiempos

Prime Rib, la especialidad de la casa.

Nueve años y tres aperturas, la más reciente a cargo del talentoso y multifacético chef Edgar Núñez, marcan la historia de Landó. Siempre bueno, siempre ideal para la reunión de negocios, la copa con amigos y, por supuesto, garantía de excelente comida.

Pareciera como si el tiempo no hubiera pasado por aquí. A pesar de permanecer cerrado por casi un año, la gente volvió como si nada. El local está casi idéntico y es sólo en la carta donde se siente la firme y elegante mano del nuevo chef.

A primera vista, está la barra y el diminuto pero acogedor espacio de estilo muy neoyorquino, mezcla de oyster bar y american-french bistrot. En la parte superior hay privados hasta para 40 personas, ideales para encuentros en grupo que requieren cierta privacidad.

Destaca el servicio, la calidad de los productos y, desde luego, los altos precios en

Decoración sobria y elegante en este clásico de Polanco.

Por Alejandro Zárate
Fotos Fernando Gómez

DATA

Landó
Emilio Castelar 121-J
Col. Polanco Chapultepec
Tel. 5282-3052

donde el cheque promedio es de mil pesos. Fácilmente se concluye que, desde la entrada hasta el postre, todo vale la pena... y más vale ir en grupos de cuatro para probar varios platillos y compartir, al menos, un postre con el que cerrar la comilona. La carta es corta y bien enfocada en platillos que a todos agradan.

De inicio y por considerables $310, el comensal recibirá un plato con seis manitas de cangrejo moro cocinadas al carbón. La suave carne se desintegra en el paladar y resulta muy entretenido partir a punta de pinzas la roja y dura coraza. Aunque se acompaña con mayonesa y salsa mil islas, aderezar este manjar raya en el crimen; con tan sólo unas cuantas gotas de limón, el sabor es espectacular.

Por supuesto, los que saben no perdonan una fina rodaja de foie gras sellado (otros $315). La suculenta escalopa de 90gr pasa por un toque de parrilla y se acompaña con un gastrique de moras; la fina vinagreta agridulce y templada sobre el pan de uva pasa blanca hace que los ojos se cierren y el aire se vuelva nube.

Es imposible visitar Landó y no probar el Prime Rib ($335), platillo clásico insignia de la casa que se cocina por 4 horas a 55 grados. La costra es de mostaza y especias, y se utiliza exclusivamente carne importada calidad Sterling Silver, poseedora de un envidiable marmoteado de grasa que le da suavidad y todo el sabor. El caldillo que lo acompaña apenas es necesario. Por si fuera poco, el puré lleva un toque de trufa terminado con echalotes fritos.

La opción ligera es el atún con costra Cajún ($190), mezcla de varios chiles y especias al estilo Louisiana, donde destaca el pimentón y el crush pepper. Se adereza con una reducción de salsa teriyaki, con la que hay que tener mano ligera para no opacar el delicado sabor del pescado.

Si todavía queda algo de espacio, el cheese cake ($75) es suficiente para cuatro tenedores. La pasta es suave, fresca, consistente y con una costra notablemente gruesa, como para balancear texturas.

De esta manera, el joven chef Edgar Núñez continúa desarrollando una sólida carrera, ahora en Landó, su tercer proyecto, tras probar su diestro sartén en Sud 77 así como en Ivoire. ●

Escalopa de Foie Gras con Gástric de moras.

Tonalá 20
Como en una novela de Jane Austen

Los candelabros, la vajilla y la platería dan un toque de elegancia de esos que ya casi no se ven.

Esta hermosa casona ubicada en la primera cuadra de la calle Tonalá, en lo que fuera una de las zonas más gloriosas de la colonia Roma, atiende a sus comensales únicamente *by appointment*. No hay puertas abiertas ni valet parking, no se puede llegar sin cita. Además, el servicio está disponible sólo de martes a sábado para la cena.

Tras tocar el timbre, se sube por una breve escalinata que conduce al *hall*; ahí el jazz y el murmullo de los asistentes se mezcla con el *shaker* del barman que prepara martinis. Mientras se disfruta de un cóctel, es inevitable la sensación de estar en un suceso muy exclusivo, casi peliculesco, que se repite cada noche para unos cuantos.

En parte, el ambiente espectacular se debe a que esta casa conserva muebles y objetos personales de la familia Castello Sainz, actuales propietarios. La construcción es tan antigua, que incluso el emperador Agustín de Iturbide fue uno de sus habitantes.

Desde la recepción se accede a todos los rincones de la casa: de un lado está el comedor junto a la chimenea, espacio reservado para grupos grandes y eventos privados. Por el otro lado del recibidor, se llega a la cocina y a la biblioteca donde se puede disfrutar de una copa de espumoso o una entrada. Las siguientes habitaciones cuentan con mesas de distintos tamaños para los grupos más pequeños.

El menú, diseñado por la polémica y muy talentosa chef Sonia El-Nawal, muestra una colección de influencias, producto de la experiencia adquirida en las cocinas del mundo donde ha trabajado. Si hubiera que encasillar el estilo, probablemente las notas francesas son las que más destacan. Pero igual se puede disfrutar de un fantástico clam chowder ($140) con tocino crujiente o una tártara de kobe ($160) de sabor y textura espectacular.

Por Alejandro Zárate
Fotos: Fernando Gómez

Cornets de salmón.

DATA

1a Calle de Tonalá 20
Casi esq. con Durango. Col. Roma
México, D. F. 06700
Tel. 52 07 81 22

La centelleante mezcla de sabores y aromas se encuentra mejor expresada en platillos como la ensalada de confit de pato con mezclum, manzana y naranja glaseada. La carta se está actualizando con la temporada, y una de las novedades es el cordero con ajo, romero y jitomate a la parrilla ($260).

El servicio aunque amable, por momentos es disperso; la comida, sin embargo, es impecable. Para quienes disfrutaron de la música en la biblioteca, el audio en el resto de los cuartos resultará lejano y poco fiel. La carta de vinos recién recibió una renovación total, donde se incluyen tintos y blancos de todos los orígenes. Tanto el propietario como los operadores de Tonalá 20, trabajan ya en habilitar otros espacios de la casa. En breve, el salón subterráneo, alguna vez dedicado a los juegos, será el bar y, en el jardín -donde todo está cubierto con grava y destaca una majestuosa bugambilia-, se ofrecerá durante el verano un brunch al estilo de la chef, como los que solía organizar durante su estancia en el Hotel Condesa DF hace algún tiempo.

Tezca
Dominio de la

Al interior del Hotel Royal, -un pintoresco edificio viejo y un tanto descuidado-, ubicado en la histórica Zona Rosa, se encuentra un sitio que ofrece una fascinante propuesta gastronómica. Se trata de Tezka, un restaurante de estilo sobrio y moderno, que bajo una tonalidad oscura produce una de las más atractivas opciones de comida vasca en la Ciudad de México.

Después del lobby, al final de un pequeño pasillo, una serie de lámparas colgantes hacen de Tezca una sede ideal para disfrutar de un gran manjar. A pesar de que el jamón serrano sea un icono de la cocina ibérica, para Pedro Martín constituye todo un reto; él consigue realizar una exitosa reinterpretación del mismo, con un acabado artesanal al sustituir el cerdo por pato como materia prima. El resultado es un jamón de color rojizo quemado, con fina grasa a los costados y una textura idéntica a la del mejor jabugo, pero con el sabor noble del ave. Esto, sin duda, lo convierte en el platillo idóneo para comenzar el festín.

Gazpacho a la manera de Pedro Martín.

materia

Por Allan Glatt
Fotos: Miguel Ángel Manrique

Pero claro que el cerdo no es un enigma para Martín: a final de cuentas, el chef lo aprovecha para crear una gran selección de platos, los cuales echan mano prácticamente de cada una de las partes del animal; desde un suculento queso de puerco que puede hacer de entrée, hasta la cochinilla confitada. "Casi no existe desperdicio del animal, como en España, donde lo único que se tira son las pezuñas", comenta el chef que nació en las Islas Canarias y fuera aprendiz de Juan Mari Arzak.

Conforme transcurre la velada, uno puede apreciar que la comida de Tezka no permite imperfecciones o puntos débiles; la variedad y la presentación que imprime desde las botanas hasta el postre, proyectan una filosofía de pulcritud. Además, como parte de la propuesta culinaria, existen fusiones interesantes en los platos, como lo que resulta de combinar sabores tan exóticos como el maíz y el camarón, donde el fuerte gusto que genera el crustáceo es aderezado por una salsa dulce de palomitas acarameladas; un gusto que jamás trasciende hacia lo artificial y, en cambio, evoca instantáneamente a una sofisticada tarde de cine gourmet.

Tocinillo de cielo.

Esta búsqueda de la perfección, ha permitido al chef la preparación de platillos complejos, cuyos sabores curiosamente jamás resultan ajenos al comensal. Por ejemplo, el gazpacho de jícama con ostiones, que aunque precisa de un largo proceso para mantener el color blanco de la leguminosa mexicana, al final es una exquisita sopa fría para días calurosos. Y es ahí donde queda impreso el sello de Martín, pues apunta que "es muy importante mantener el juego entre texturas y temperaturas; que exista un sabor dominante pero que no opaque los demás ingredientes". Otra muestra de ello es el caldo de tomate y sandía, en el cual la fruta está simplemente sellada y desencadena sensaciones inesperadas.

Para el pescado, la recomendación del chef fue un verdejo de origen español, procedente de la casa Varrastrojuelo con un aroma dulce y afrutado, que hizo de acompañante perfecto del salmón con chicharo.

Aunque, si se tienen ganas de algo más audaz, la merluza con costra de canela es un punto atractivo en el menú; o quizás el potente sabor del cordero lechal, gracias a su carne sazonada en su mismo jugo. Y mientras los sabores aparecen uno a uno en el paladar, comienza uno a confirmar por qué éste es uno de los restaurantes favoritos de México. Alejado de las pretensiones de decoraciones dogmáticas de ultra diseño y excesos publicitarios, Tezca es el muestrario perfecto para cerrar los ojos y cruzar el océano, rumbo a la Península Ibérica en cada bocado.

DATA

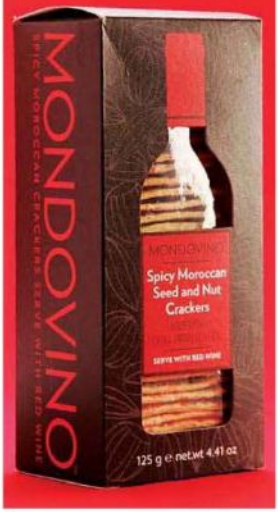
Tezka
Hotel Royal Zona Rosa
Amberes 78. Col. Juárez
Tel. 9149 30000

En la alacena

Galletas crujientes MONDOVINO

Están hechas de semillas de Marruecos: semillas de sésamo, pimienta negra, levadura, semillas de coriandro y de comino tostadas. Estos *crackers* hechos artesanalmente con aceite de oliva extravirgen y sal marina, son ideales para servirlas con el vino tinto dado las especias con las que están elaboradas. También se recomienda servirlas con una salsa sencilla o bien para acompañar quesos de pasta blanda. Producto originario de Inglaterra.

$110 pesos



Fondante puro de maple

Este fondante "tipo mantequilla" de maple, es originario y legítimo de la Ciudad de Quebec. Su color, textura y sabor son apegados a las condiciones que impone Canadá. Es 100% puro y se recomienda consumirlo sobre pan tostado o fresco, en *croissants*, crepas, entre otras cosas y por supuesto, en el desayuno.

$190 pesos

Jitomate deshidratado

Se seca y deshidrata directamente al sol de manera artesanal. De esta forma, el jitomate no sólo conservará sus características físicas y organolépticas, sino que también las concentrará y exaltará, además de que aumentará sus posibilidades de preservación. Entre otros beneficios y valores nutricionales, se dice que el jitomate deshidratado ayuda a combatir el cáncer de próstata.
Presentación de 200g.

$ 150 pesos

Productos disponibles en Splendido. Antara Polanco 52-81-27-98

Panera blanca Bread Bin

Esta panera de la marca Alessi es ideal para mantener el pan fresco y para dar un toque moderno a la cocina. Su diseño es del creador Stefano Giovannoni, quien se inspiró en el lenguaje de tiras cómicas para este básico; además le añadió un brillante material y versiones transparentes y opacas para hacerlo más atractivo. Lo puede encontrar en varios colores.

$1,280.00

Dispensadores de aceite de oliva y vinagre

Este dueto de aceitera y vinagrera francesas, se caracteriza por su elegante y sencillo diseño; son ideales para cualquier cocina. Sus dispensadores en acero inoxidable, evitan derrames y el ingreso de contaminantes que puedan afectar las características organolépticas del aceite y vinagre.

$719.00

Mortero de Professional Gourmet

Gracias a que está hecho de porcelana es ideal para machacar en él especias y semillas; no guarda ni se impregnan otros sabores. Se utiliza también para triturar o mezclar los alimentos. Este mortero traído directamente de España mide tan sólo 16 cm y seguramente además de convertirse en un indispensable de su cocina, también le dará un toque de elegancia.

$419.00

Productos disponibles en Casa Palacio Antara Polanco 91383750. www.casapalacio.com.mx

En la mesa

Platos para ensalada o pasta

Además de dar un nuevo aire a su mesa, estos platos de porcelana pintados a mano le permitirán comandar una exitosa comida. De la marca francesa Papilles, son novedosos, aptos para comer pero también para darle a su convite un toque de elegancia.

$455.00

Sacacorchos Corkscrew Anna G.

Fue presentado en 1994 por la marca Alessi, y se posicionó como un ícono de culto generando una familia de otros productos. Este sacacorchos es fácil de usar al momento de abrir cualquier botella, y presenta un original diseño italiano.

$950.00

Tajine roja "Le Creuset"

Tajine es una palabra que sirve, tanto para denominar al recipiente como al guiso que se prepara en él. Es un plato típico del norte de África que se cocina especialmente en Marruecos. La tapa de gres cónica y la base de hierro conservan la humedad y el calor en su interior. Este producto hecho en hierro colado esmaltado permite la absorción gradual del calor y permite llevarlo directamente a su mesa.

$3,329.00

Productos disponibles en Casa Palacio Antara Polanco 91383750. www.casapalacio.com.mx

Servicio a clientes: 01 800 700 8383
www.comercializadoracasandra.com.mx

Casandra®
Más que un accesorio para tu cocina

Por Edgar Fernando Cruz
Fotos Fernando Gómez Carbajal

Julieta es apasionada, creativa, dueña de un gran humor y sencilla ama de casa; le gusta tener su hogar bonito, cortar flores, tejer y bordar manteles. La doctora Julieta Fierro brilla como las estrellas en su infinito placer por el conocimiento. Aquí una conversación a su estilo.

Nos dimos cita para disfrutar de la maravillosa carta de Le Thym al sur de la ciudad.

Platillos clásicos franceses preparados por su chef, Christophe Letemple. Carpaccio, gazpacho, pato confitado y vino francés. Todo ubicado en el centro de la mesa, listo para compartir.

Julieta Fierro

Brillo de estrellas

Julieta Fierro es científica, física astrónoma, destacada divulgadora. La ONU la seleccionó para la elaboración de los programas básicos internacionales de astronomía. Premio Nacional de Periodismo Científico, ha publicado 23 libros de divulgación de la ciencia y, como si fuera poco, le gusta hacer su propia ropa.

EFC ¿Cuál es tu opinión de cómo la mujer se está integrando a las actividades de México y del mundo?

JF Para mí ha sido una experiencia difícil, porque yo soy de la generación que luchó por la reivindicación de las mujeres, y la verdad es que no pensamos a suficiencia las consecuencias de esa revolución. Pensábamos que había que abrir espacios para que las mujeres se dedicaran a cualquier actividad y no tomamos en cuenta la realidad.

Yo creo que las jóvenes ahora pueden tener un trabajo fantástico fuera de casa, pero siguen teniendo el trabajo del hogar, siguen ocupándose mayoritariamente de los niños y creo que esto ha puesto muchísima presión sobre de ellas.

Mi idea al respecto ha cambiado. Ahora el 21% de los hogares mexicanos están liderados por mujeres solas, así es que la presión es brutal. El experimento de la revolución femenina no fue tan satisfactorio en todos los aspectos... ahora el concepto de familia ha cambiado mucho, hay niños que tienen dieciséis abuelitos y niños que viven con sólo una mamá.

EFC Ayer estuve en una comida en donde las mujeres estaban sentadas y los hombres estábamos alrededor del asador ¿tú has notado eso?

JF Pues no, todavía no llego a esa perfección. Pero sí he ido a casas donde las mujeres están hincadas moliendo con el metate, los chiles y el maíz, y están todas en la cocina trabajando y primero comen los señores, después los niños y, al final, las mujeres. Eso siempre me duele muchísimo. Pero después me doy cuenta que es un prejuicio absurdo, porque las mujeres están felices en la cocina echando chisme, les gusta atender bien a sus hombres, les encanta atender a sus niños y la parte dramática a veces puede ser una idea mía.

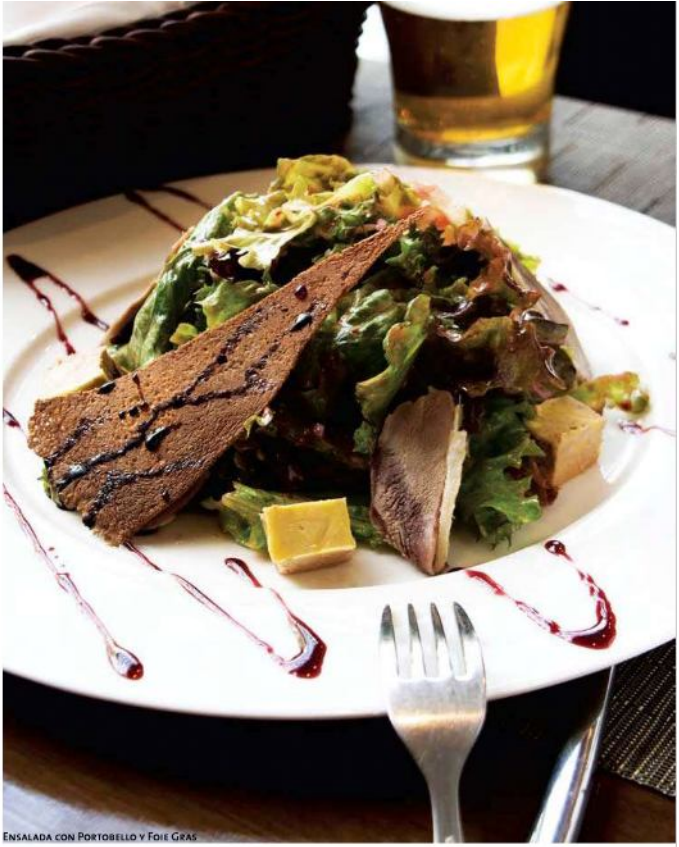
Aunque sí he visto de pronto hombres en el súper, no sólo con cosas de comida sino para la casa. Y cuando los felicito se ponen todos derechitos y orgullosos.

EFC Esos nuevos roles, esos cambios, ¿tú crees que han generado un cambio también en el amor?

JF Es difícil tu pregunta, porque el amor se empezó a estudiar muy recientemente. Los fisiólogos, por ejemplo, cuando no había mujeres en este campo, nunca habían estudiado el amor y hasta hace muy poco se ha empezado a entender de qué se trata. Me estoy refiriendo al amor del enamoramiento enloquecido, que se asemeja mucho a tomar una droga donde sientes que no puedes vivir sin el otro, que necesitas todo el tiempo estar con la otra persona.

El **amor desenfrenado** pasa, pero el amor de **compañerismo,** yo estoy segura de que **puede durar** decenas de **años**.

Hasta donde entiendo, ese enamoramiento tiene que ver con la época en que éramos cazadores-recolectores, donde había muy pocos seres humanos, y los hombres tenían que ir cambiando de núcleo de población para garantizar la diversidad biológica. Entonces el tiempo del enamoramiento sólo duraba, y sigue durando, nada más cuatro años en promedio. Después, el amor de una pareja se puede transformar en amistad, compañerismo, y ya no esta cosa que si no ves al otro sientes que te mueres. Yo creo que si mi hipótesis es correcta, antes, cuando éramos cazadores-recolectores, el hombre fecundaba a la hembra, estaba con ella durante el embarazo y la lactancia, y cuando el bebé caminaba, se iba. Yo me temo que así fue la manera de vivir de los humanos durante 120 mil años, y no sé si eso haya podido cambiar tan rápidamente; considero que la intención de entender qué es el amor está, así como la intención de formar otras estructuras familiares, pero creo que esta parte del enamoramiento no ha cambiado.



Ensalada con Portobello y Foie Gras

EFC Pero las mujeres siempre están pensando que los hombres advienan lo que ellas quieren.

JF ¡Ah, claro! ¡No sabemos pedir! ¡Estoy totalmente de acuerdo! Y nos sentimos terriblemente desilusionadas cuando no adivinan. Tienes toda la razón, pusiste el dedo en la llaga, las mujeres no sabemos pedir, ni sabemos decir no, entonces sentimos que la pareja nos agrede continuamente, porque no adivinó lo que queríamos.

EFC ¿Por qué estudiaste astronomía?

JF Decidí esta ciencia porque estuve en un colegio francés, -me gusta mucho la cocina francesa-, y siempre saqué cero en francés y diez en matemáticas, así que yo sabía que iba a ser científica desde chiquita, pero también quería ser cirquera y mamá de doce hijos. Estudié Física, porque mi hermana la mayor, que era como la mamá, -nuestra mamá se murió cuando éramos chiquitas-, decía que yo era tonta y que mejor estudiara algo más aplicado. Después, de casualidad vi un anuncio en la Facultad de Ciencias que decía que existía la carrera de astrónomo y entonces, me metí a las materias optativas de esto y me enamoré de la Astronomía.

EFC ¿Qué te gusta hacer en tus ratos libres? ¿Cómo disfrutas la vida?

JF Mi pasión es la danza clásica y mi máximo logro en todos estos años, -sesenta y tres que llevo de vida-, es que este año me pidieron saliera de extra en el ballet del Cascanueces, salí de abuelita y bueno, ha sido lo máximo que me ha pasado.

Cuando doy conferencias, siempre llevo los zapatos de ballet para explicar algún fenómeno físico y me encanta. Sé que ya muy pronto voy a tener que dejar la danza, porque me lesiono a cada rato por brincar como chapulín y querer levantar las piernas hasta no sé donde, entonces yo creo que tomaré danzas más sosegadas.

Me gusta además la música... éste fue el Año Internacional de la Astronomía, y mandé a hacer un mambo en honor de Galileo, que se llama "Y sin embargo se mueve" y he ido por el país con mis mamberas, bailando mambo y ha sido muy divertido. También me gusta leer, me encanta tener la pila de novelas e irme acabando una tras otra. Me gusta pensar, a veces se me pasa la mano y luego ya no puedo dormir, pero sí es un arte placentero el aprender a pensar.

EFC ¿Qué lees?

JF Estas vacaciones, primero leí *Caín* de Saramago, y me encantó porque trata de un hombre que complementa lo que faltó de los textos sagrados. Después leí otro de él mismo que se llama *El Evangelio según Jesucristo*, donde se narra como fue la ida a Belén. Este libro tiene detalles deliciosos como el de las mujeres haciendo pan, hojas de parra y arroz que es muy emocionante, porque la comida siempre acompaña a las grandes historias. También estoy leyendo un libro sobre Napoleón, hay ahora unos libros-objeto para adultos, muy bonitos, porque salen los mapas, los diarios íntimos...

Imagínate un libro-objeto de cocina del que sacas la factura de la comida más cara del mundo, y la receta manuscrita del chef no sé qué, donde se le ocurrió hacer la salsa de tal manera, un pedacito de tela del mantel de no sé donde...

EFC Eres muy juguetona, disfrutas de hacerlo simple, sencillo. En tu labor como divulgadora científica creo que eso ha sido gran parte del éxito...

JF Ahí se me ocurrió explicar las cosas de manera fácil; eso me gusta y me divierte mucho.

EFC ¿Eres romántica?

JF Bueno, otra vez tenemos el problema semántico... pero soy enamoradiza. Me he enamorado de muchos señores maravillosos, los he amado a profundidad, aprendí de ellos, les he dedicado libros... Me enamoro como dice Ángeles Mastretta, como cualquier mujer inteligente y como una pendeja.

EFC Es que tú sí dirías que los hombres son encantadores...

JF ¡Sí, son lo máximo! Hay que disfrutarlos, para eso los hicieron. Estoy escribiendo un libro que creo nunca voy a poder publicar, porque se llama *El manual de la amante perfecta*. Es un libro sobre sexualidad humana, pero desde el punto de vista de la evolución, o sea, como se inventó el coito... explico cómo hacían los primeros reptiles. Entonces este movimiento del coito nos viene de los reptiles más primitivos y este libro es sobre este tipo de cosas. Yo creo que las mujeres mexicanas merecemos entender cómo estuvo todo aquello del sexo y cómo somos; tenemos esta problemática de la comunicación con los hombres.

EFC ¿Qué te gusta comer?

JF A mí me gusta comer mucho, de todo y varias veces al día, ya que por las clases de ballet puedo comer lo que sea y no se nota.

EFC ¿Entras al laboratorio culinario?

JF Soy mala cocinera, pero por fortuna tengo dos nueras chefs, y me han enseñado

PATO CONFITADO CON PAPAS EN COCCIÓN LENTA.

que la base está principalmente en ingredientes de calidad. Tienen razón, si compras un jitomate más rico, te sale más rica la ensalada... Me encanta ir a restaurantes, me gusta probar diferentes cosas; cuando voy a países exóticos me pongo feliz de que voy a probar todas estas maravillas nuevas, me gusta experimentar.

EFC ¿Qué países exóticos?

JF Bueno, cuando estuve en China y nos dieron de comer escorpiones... a mí me encantaron y me comí los de los gringos también. Los fríen en salsa de grasita de pato, quedan deliciosos, crujientes. En esa ocasión, le dí las gracias a mis orígenes insectívoros porque ya no me asusta cualquier bicho que me pueda comer.

Ahora, voy a estar en los Emiratos Árabes Unidos, y me muero de ganas porque en los países árabes hay cosas deliciosas: el arroz y el trigo mezclado, nueces exóticas, los almíbares, las almendras...

EFC La cocina es un resumen de lo que somos o de nuestra historia... ¡Imagínate! ¿Has pensado en todo lo que reúne, por ejemplo, un banana split?

JF Del banana split no, pero sí sería muy bueno integrarlo en mi *Manual de la amante perfecta* (ríe), gracias por la idea...

EFC El plátano...

JF Sí, sí, el plátano. La manzana no fue la fruta prohibida, a mí que no me cuenten.

El platillo mexicano que me parece que merece todo nuestro respeto absoluto es el tamal.

EFC ¿Por qué?

JF En los murales prehispánicos más antiguos, ya había tamales antes que las tortillas. Lo que los arqueólogos piensan es que es más fácil poner una olla con las bolitas de maíz a cocer, que construir un metate de tierra, de barro, es muy difícil y calentar el comal es todo un proceso; es más sencillo el tamal y además es una delicia. Los tamales a mí me encantan, los que sean.

En cuanto a la **existencia humana** yo creo que se **avecinan problemas** fuertes por la **disposición** de energéticos y **agua**.

EFC Sólo que ahora llevan manteca de cerdo y eso habla de una fusión...

JF ¡Por supuesto! Habla de cómo antes los sacrificados humanos eran comidos por el pueblo. La carne de puerco, que cuentan sabe como la carne humana, pues nos encantó luego en cuanto llegó por barco, por eso hay más puercos en México que el número de habitantes.

EFC Para terminar, quisiera hacer una pregunta muy aventurada, ¿cuánto le queda a este planeta?

JF Al planeta, cuatro mil quinientos millones de años. Supongo que tu pregunta es para los seres humanos; yo creo que se avecinan varios problemas fuertes en el mundo por la disposición de energéticos baratos y la disposición de agua, va a haber guerras por el agua y por la energía.

EFC ¿Y los alimentos?

JF Los alimentos, sí hay manera de producir suficientes. Bueno, la ciencia puede resolver también lo de la energía y lo de el agua... ve a un desierto con 70% de insolación y con esa energía del sol, destilas agua de mar y tienes agua y tienes energía, y los alimentos... hay técnicas fantásticas. Yo no me preocuparía.

EFC Gracias por la conversación

JF Gracias a ti por la invitación al buen Le Thyme. ●

RÍNDETE A LA TENTACIÓN

Il Diavolo POLANCO

ALTA CUCINA ITALIANA

Av.Presidente Masaryk 513

Plaza Prisma • Col.Polanco

RESERVACIONES

5289 5126 • 5280 5133

www.ildiavolo.com.mx

Mieles del Mayab

Se dice que una de las mejores mieles de abeja del mundo es la de Yucatán. Algunos elementos como las bondades naturales del terruño y la mano dedicada del apicultor la han convertido no sólo en una de las más cotizadas, sino en una de las más utilizadas en la producción mundial.

Por Fabiola de la Fuente. Fotos: Fernando Gómez.

Mayab es el nombre maya con el que era conocido Yucatán, previo a la Conquista, y significa "lugar donde hay poca gente", o bien "lugar de gente escogida". Aquí, en este paraíso del sureste mexicano, se encuentra uno de los más selectos y codiciados tesoros de la gastronomía: la miel de abeja yucateca.

Miel prehispánica

Si bien la miel ya existía como producto culinario desde el Paleolítico en el continente europeo, México, en sus albores prehispánicos no era ajeno a esta delicadeza.

Aunque la abeja europea, que es la más utilizada para la miel mundial, no había llegado a territorio americano antes de la Conquista, había culturas como la maya, que tenían amplios conocimientos de apicultura, gracias a las pequeñas abejas tripona y melipona, conocidas en la región como Xuna`an-Kab, Kolel`Kab o Po`ol-Kab, que también producen miel, aunque en menores cantidades.

Entonces no existían los apiarios como los conocemos ahora. Se usaba una tecnología un poco más rústica en la que se introducía humo a los troncos o cuevas donde la abeja construía su colmena, ya fuera para espantarlas o para quemarlas, para así recolectar la miel que los laboriosos insectos producían.

Posteriormente, los habitantes de Yucatán lograron cortar y transportar los troncos donde las abjeas construían sus colmenas, conformando meliponarios rudimentarios, que protegidos con chozas, colocaban cerca de sus hogares, ya que al no tener aguijón la melipona no representaba peligro alguno.

Antes de la llegada de los españoles, los mayas ya habían entablado rutas comerciales con pueblos de México y Sudamérica; entre los productos más populares que importaban estaban la cera de abeja y la miel, con la que también pagaban tributo a los aztecas, y posteriormente, a los españoles.

Con la llegada de la abeja europea, se fue perdiendo la tradición de la melipona, ya que su miel, según dicen no es tan refinada, aunque la razón podría deberse al rendimiento ya que la europea produce 4 ó 5 veces más miel.

Protección divina

La leyenda cuenta que en Cobá, que significa "lugar de abejas", habitaba una especie muy particular de abeja llamada Mulzencabob, que fungía como mensajera de los dioses Nohyumcab "gran dios de las colmenas" y Ah Muzencab "el que proteje la miel".

Ambos dioses están representados como dos grandes abejas, una de ellas, Ah Muzencab, también sostiene el cielo.

Las representaciones de los dioses, sobre todo de Ah Muzencab, están en templos de Cobá, y en otras ciudades mayas como Sayil, Chichen Itzá y Tulúm.

En el Museo Regional de Yucatán existe una pieza que llama mucho la atención: un inciensario que tiene representado a Ah Muzencab con dos panales en las manos, y a un lado, se encuentran unos colmenares dentro de troncos partidos.

La **leyenda** cuenta que la **abeja** llamada **Mulzencabob**, fungía como **mensajera** de los dioses **Nohyumcab** "gran dios de las colmenas" y **Ah Muzencab** "el que proteje la miel".

Del Mayab al mundo

El *boom* de la apicultura en México no se dio sino hasta después de la Revolución, cuando ya se habían adaptado a la perfección tanto la abeja europea como los apicultores, quienes utilizaban los cajones de madera que se conocen hoy en día.

Actualmente, la producción de miel de abeja en México ronda los 60 millones de kilogramos, y el consumo nacional es tan sólo de aproximadamente 6 millones.

Aunque la apicultura es una actividad desarrollada en gran parte del territorio nacional, -se estima hay alrededor de 45 mil

apicultores-, la zona más prolífera y que produce la mejor miel según expertos, sigue siendo Yucatán, que exporta el 99% de su producción. Aquí, los apicultores se han organizado en grandes asociaciones, cuestión que también los ha hecho más fuertes y productivos.

Además de la miel, la apicultura genera otros productos muy cotizados como la cera de abeja, la jalea real, el polen y el propóleo.

Hoy en día, México ocupa el segundo lugar en importación del mundo, y el cuarto en producción. Lo triste, es que la producción de miel de abeja melipona se ha reducido dramáticamente, quedando sólo unos 500 melipocultores, principalmente en Yucatán.

En los **años 70**, la **producción** de miel tuvo su auge, **convirtiendo** a **México** en el segundo **productor** del **dorado néctar** a nivel mundial, después de **China**.

Buena para todo

Básicamente la miel de abeja tiene dos azúcares simples: glucosa y fructosa, las cuales pueden ser digeridas prácticamete de inmediato por el ser humano, gracias a la acción predigestiva de las abejas, por lo que constituye una fuente de energía excepcional.

Además, la miel de abeja contiene una gran cantidad de nutrientes entre los que están las vitaminas del complejo B, tiamina, niacina, riboflavina, ácido pantoténico, piridonxina y biotina, además de vitamina C, las cuales al contrario de la fruta, no se degradan por oxidación, únicamente si se calienta a más de 60 oC pierde propiedades. Además, contiene minerales como hierro, fósforo, aluminio y manganeso.

Se ha descubierto que en su estado puro, que es la mejor forma de consumirla, la miel de abeja cuenta con más de 180 sustancias benéficas para el organismo.

Según los expertos, la cristalización o el estado líquido no es indicativo de nada; su textura y color dependerá del tipo de miel.

DENTRO DEL CAJÓN, HAY VARIAS PLACAS DE CERA DONDE LAS ABEJAS FORMAN SU COLMENA.

In situ

Para conocer de cerca la apicultura y la meliscultura yucatecas, viajamos a la península para conocer algunos lugares y personajes que nos empaparon de pasión por el néctar áureo.

La primera parada fue Poxilá, una localidad que pertenece al municipio de Umán, a unos 40 minutos de Mérida. Ahí, tuvimos la fortuna de conocer un lugar mágico: Hacienda Poxilá, que data del siglo XVI, la cual en sus inicios fue ganadera-maicera y posteriormente se volvió henequenera.

Ahí, su propietario, Alejandro Patrón ha logrado un rincón que pocos podrían creer, ya que no sólo tiene en su jardín un cenote y una pirámide del 750 a.C., sino una reproducción del hábitat maya con todo y meliponario.

Tal cual indican los estudios sobre la miel maya, el meliponario se encontraba cubierto por una choza. Al entrar, fuimos sorprendi-

Los Mayas solían cosechar la miel en meliponarios cerca de sus casas. Un tronco hueco con hierbas y lodo en su interior, servía de casa para las abejas.

dos por un grupo de pequeñas abejas oscuras desprovistas de aguijón, que trabajaban sin cesar para producir tan sólo un poco de miel.

Según nos explicó nuestro guía y experto apicultor, Federico Berrón, director de Kab, una agroasociación apícola dedicada a la promoción, producción y comercialización de los productos de la colmena, -quien es también un apasionado y un poeta de la miel-, la melipona no sólo produce menos cantidad de miel

La **abeja melipona** no sólo **produce** menor cantidad de **miel** que la **abeja europea**, sino que lo hace **sólo una** vez por **año**. Por ello, la **tradición** de la **melicultura** ha caído en **desuso.**

HIDROMIEL PARA CONOCEDORES

Se dice que la hidromiel, una bebida fermentada a base de miel y agua, fue la primera bebida alcohólica de la humanidad, antes que el vino y la cerveza.

En la antigua Grecia, se acostumbraba que las parejas recién casadas bebieran hidromiel después de la boda, durante un ciclo lunar, esto para fomentar la fertilidad y, para de paso concebir un hijo varón. De ahí surje la tradición de la Luna de Miel.

En México, en la época prehispánica, ya se acostumbraba una bebida llamada Balché que estaba elaborada con hidromiel y con corteza del árbol del mismo nombre.

Uno de los proyectos de Federico Berrón, es la elaboración de una hidromiel mucho más sofisticada de la que regularmente se encuentra en México. Para elaborarla, no sólo eligió las mejores y más aromáticas mieles, sino las levaduras con las que fermenta el producto, el cual después de todo el proceso, podría ser confundido a simple vista con un elegante vino Sauvignon Blanc.

ARRIBA: LA ABEJA MELIPONA SE DISTINGUE POR NO TENER AGUIJÓN. ABAJO: ALEJANDRO PATRÓN Y FEDERICO BERRÓN DEGUSTAN UNA COPA DEL HIDROMIEL QUE ESTÁN PRODUCIENDO.

que la abeja europea, sino que sólo se puede cosechar una vez por año, contrario a la abeja común que produce unas 4 ó 5 veces.

De vuelta a la hacienda, mientras degustábamos un extraordinario relleno negro, llegó un personaje a quien nos presentaron como el Dr. Xavier Urquiaga Blanco, según los presentes, el mejor psiquiatra de Mérida, quien resultó ser también un dedicado apicultor.

Urquiaga amablemente nos invitó a conocer 4 de sus 8 apiarios, que albergan cada uno alrededor de 60,000 abejas. El primero que visitamos, se encuentra ubicado en el casco de una hacienda que se llema Chunchaká.

En el camino, vimos grupos de flores amarillas silvestres que llenaban el paisaje. "Se llama Tajonal, es la flor de la temporada que produce una de las mieles más ricas" comentó Berrón. Las mieles se clasifican ya sea por su lugar de origen, o por la flor o flores de la cual se alimentó la abeja. Una de las más cotizadas es la de la flor Dzidziché, ya que su aroma se ha hecho famoso mundialmente, debido a que se usan cantidades moderadas de esta miel para aromatizar otras mieles del mundo.

La **relación** entre la **abeja** y el **apicultor** es **simbiótica**, es decir uno se **beneficia** del t**rabajo** del otro. Aunque **finalmente** los que **ganamos** somos quienes **degustamos** la miel.

Ya en la hacienda, Xavier nos mostró unos cajones de madera nuevecitos, que en lugar de estar cubiertos con pintura como los tradicionales, tienen una delgada capa protectora de cera que los hace 100% orgánicos.

Posteriormente, sacó de los cajones unos marcos de madera con guías de metal, donde se coloca la cera de abeja calada con un patrón que les facilita la labor a los pequeños insectos. Esos marcos van dentro de los cajones, los cuales tienen una pequeña puerta por donde entran y salen las abejas, y una tapa superior por donde el apicultor en la cosecha saca los marcos, ya con miel adherida a ellos.

Uno de los mayores aprendizajes, consistió en comprender que, tanto abeja como apicultor dependen uno del otro, logrando una simbiosis que resulta benéfica para ambos, y sobre todo, para quienes tenemos el placer de degustar el néctar dorado.

Los cajones que usa el Dr. Xavier Urquiaga Blanco en su apiario actualmente son de madera pintada como regularmente se estila. Aquí sus nuevos cajones libres de pintura recubiertos con una fina capa de cera que los hace 100% orgánicos por lo que no dañan el ambiente.

Charles Lecleff
Una vida con aroma a lúpulo

El director de la cervecería Het Anker, conversa con nosotros, haciéndonos cómplices de sus juegos de infancia entre tanques de fermentación y costales de cebada. Juegos que lo convirtieron en una de las personalidades más importantes de la cervecería mundial.

Llego puntual a la cita para la entrevista a pesar de la lluvia, el tráfico y los conductores chilangos... no veo a Georges Simeonides, el rey de la cerveza belga en México, ni a Charles Lecleff, director de la Cervecería Het Anker, famosa por aquel espumoso elixir llamado Carolus.

"Llegaron hace media hora -me indica el mesero del restaurante en cuestión,- dijeron que estarían en el bar tomando una copa". No cabe duda que la puntualidad europea siempre puede ir un poco más allá.

La cerveza es para Bélgica lo que para

Francia sería el vino. El país produce más de 500 cervezas diferentes y se ostenta también como el que más variedades posee. Tal vez su tradición cervecera, cuyo auge se dio entre los siglos XII y XIII con la regulación para su fabricación, es una de las principales razones para que Bélgica sea conocida como "El Reino de la Cerveza".

Carolus por su parte, es una de las más reconocidas no sólo en Bélgica, sino en el mundo. Charles atribuye este éxito a la paciencia, ya que asegura en Het Anker, la compañía que la produce, llevan cientos y cientos de años ocupándose en el mantenimiento y mejoramiento de la calidad del lúpulo con el que elaboran sus productos.

Charles Lecleff es la quinta generación en la familia que trabaja en producir no sólo Carolus, sino las demás marcas de su empresa, ya que el negocio familiar inició su producción hace casi 400 años. "Yo inicié en esto cuando tenía 3 años de edad –rie– ésa fue, probablemente, la primera vez que recorrí la casa productora jugando entre máquinas, edificios y tejados, era el mejor lugar para jugar del mundo. Ahí nací y desde siempre fue aquello lo que me rodeó, pero profesionalmente inicié gracias a mi tío y a mi madre en Het Anker en 1990, hace 19 años".

Cata de cervezas premium belgas para lectores de elgourmet.com en el restaurante Al Vino.

Por Fabiola de la Fuente
Fotos: Fernando Gómez

Su infancia y adolescencia no fueron las del europeo común... una de las tareas de Charles antes de ir a la escuela no era sólo la de tender la cama por la mañana, él acompañaba al maestro cervecero a las 4 de la mañana para iniciar con el proceso de producción. La tarea diaria se convirtió en herencia, en tradición y poco a poco en pasión, hasta que de pronto acabó dirigiendo una gran empresa cervecera en Mechelen, Bélgica, que ahora hace una de las cervezas más famosas del mundo.

"El lugar donde se hace la cerveza es sumamente importante. Mechelen es un pueblo medieval con mucha historia; alguna vez fue la capital de los países bajos, ya que se situaba parte en Bélgica, parte en Francia y parte en Holanda. Y Het Anker, nuestra cervecería, fue una de las pocas, o tal vez la única cervecería en la zona que no pertenecía a los monjes; en este caso, pertenecía a las monjas."

El edificio que alberga Het Anker fue un hospital y ahí, las monjas hacían cerveza para alimentar y curar a los enfermos, gracias a su rica composición. De hecho, en Het Anker se conserva un documento de 1471 en donde el gobierno les permitió producir cerveza sin pagar impuestos, al ser considerado un producto medicinal.

Hoy en día, a pesar que en el lugar se lleva fabricando cerveza desde hace más de 500 años, han implementado algunos otros modernos atractivos para los visitantes: un hotel de 22 habitaciones, una brasserie/pub, tienda de *souvenirs* y por supuesto, un recorrido guiado por las instalaciones de la fábrica.

Al preguntarle a Charles sobre cuál cree es el secreto de la fama de Carolus, me respondió con un clásico humor europeo: "No te lo voy a decir, de otra forma dejaría de ser un secreto...".

"No hay sólo un secreto, hay muchos, la cerveza no tiene instrucciones. Son muchos elementos lo que la hacen especial... Es importante aclarar que nosotros no somos una fabrica, somos una pequeña cervecería con mucha tradición en la que

seleccionamos cuidadosamente cada ingrediente; somos constantes en nuestros procesos, mantenemos una calidad primordial y nunca escatimamos, a pesar de las épocas difíciles, para hacerla más barata".

"Otro secreto es que contamos con recetas centenarias que tratamos de respetar al pie de la letra, y sí, por supuesto también nos valemos de cierta tecnología para mejorar nuestros procesos, pero lo primordial en nuestra mentalidad para hacer la cerveza es seguir nuestros instintos, nuestra energía. Es como estar en la cocina... con tan sólo 5 ingredientes uno puede conseguir muchas sopas distintas, aun siguiendo una fórmula, cada cocinero tiene su toque, su sazón, una intensión detrás del platillo."

Actualmente Het Anker fabrica 10 cervezas; la línea más importante en cuestión de importación es Carolus, pero producen otras joyas como la Van de Keizer, una cerveza de guarda que se produce en cantidades limitadas. Asimismo, la Boscoulis, que también se puede encontrar en algunas tiendas en México, es una bebida elaborada con cerveza de alta fermentación y 25% de jugo de frutas.

"No hay un **secreto** en **particular** para hacer una gran **cerveza**. Yo creo que la **mentalidad** y la **energía** que se pone en cualquier **proyecto** marca su **éxito**".

En cuanto a México, Charles asegura que sus cervezas van de maravilla con la comida mexicana: "Sus platillos especiados armonizan muy bien con muchas de nuestras cervezas, ya que también son complejas y en sus procesos de elaboración también se incluyen algunas especias como el cilantro que también se usa mucho aquí. Pero sobre todo creo que la apertura de los mexicanos a los nuevos sabores es lo que provoca que se vayan encontrando nuevos maridajes afortunados."

El legado de Charles seguramente continuará con alguno, o varios de sus 5 hijos, y aunque asegura que por ninguna manera forzará a alguno de ellos a continuar con la tradición cervecera, así como a él tampoco lo condicionó nadie, no puede evitar sonreír cuando nos platica que de cuando en cuando sorprende a alguno de sus hijos jugando entre las máquinas de Het Anker... como él lo hacía de pequeño. ●

11 al 14 de FEBRERO 2010

3,000 mts² dedicados al chocolate. World Trade Center.

www.thechocolateexperience.com.mx

La expo donde el gusto es de todos.

the chocolate® experience

MÁS DE 3 MIL METROS DE CHOCOLATE • EXHIBICIÓN Y VENTA • CHEFS Y EXPOSITORES NACIONALES E INTERNACIONALES, CLASE DE COCINA, CATAS DE CHOCOLATE Y MARIDAJES CON VINO, TEQUILA Y CERVEZA.
INFORMES Y VENTAS: INFO@THECHOCOLATEEXPERIENCE.COM.MX

CALLEBAUT · CACAO BARRY Since 1842 · Nestlé · Nestlé Tradición · Lindt · San-Sen · Gourmet · AIRFRANCE · AIR CANADA · ticketmaster · EJK® E J Krause de México

Miel
antes y después de la vida

"Bésame con tus ojos de miel
que me hablan de un mundo
que ya no conozco"
-Zoé-

Por Omar Sandoval y Mariano Sandoval
Ilustraciones: Odeth Vázquez

"La miel cae del cielo, principalmente al salir de las estrellas" es, en palabras de Aristóteles, el origen de este alimento. Por su parte, en el antiguo Egipto se afirmaba que la miel provenía directamente de las lágrimas del dios Sol, Ra. Otra teoría más, apunta que su cuna fue la Isla de Creta pues Zeus, futuro padre de todos los dioses del Olimpo, fue alimentado con ella.

Así, entre mitos y magia se describe el nacimiento de la miel. Lo cierto es que, dando brincos entre culturas, a este alimento y a la abeja se les vincula con la divinidad, la inmortalidad, la resurrección y como compañía en los viajes después de la vida.

De cara a la ciencia, las abejas adornaron los escenarios terrenales antes que el ser humano. Sin embargo, no hay evidencia contundente respecto del descubrimiento de la miel. Por ello, se da paso a dos teorías: la primera afirma, que el hombre imitó a algún animal que disfrutaba de ella; la segunda, señala que un rayo derribó un árbol dejando expuesto el secreto de las abejas.

Se sabe que las moradas de abejas libres eran de miel silvestre. Posteriormente, algún innovador decidió criar abejas a través de la confección de colmenas que copiaban el estilo de las naturales, dando paso a la apicultura. Paso que, posiblemente, retumbó en distintos tiempos y lugares aunque la huella más antigua de este avance data del año 2,400 a.C. en las cercanías de El Cairo.

El desenfreno por la miel en la antigua Roma era tal, que no alcanzaba con las reservas de su producción, siendo necesario transportarla de diversos lugares.

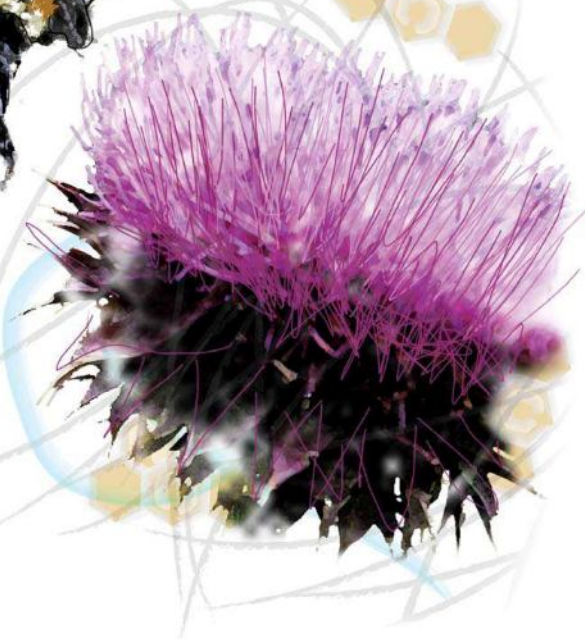
Más adelante, en la Edad Media servía

tanto de remedio como de protagonista de platillos dulces y salados.

Continuó con su encantador poderío hasta la llegada de la caña de azúcar a Europa de la mano del Islam en el siglo IX, coronándose hasta ese momento como único edulcorante. De esta forma, el azúcar fue un artículo de lujo hasta que se logró su cultivo en el Nuevo Mundo, en el siglo XVII.

Cabe señalar que entre las abejas también existen razas, todas ellas distribuidas a lo largo del mundo. Sin embargo, la abeja común (*Apis mellifera*) se lleva el mayor crédito por su producción de miel. Por tal motivo, fue importada a América.

Sin embargo, el paraíso americano estaba habitado por nativas, abejas sin aguijón o meliponas, que conquistaron a las culturas indígenas al extremo de ser identificadas como "civilizaciones de miel". Los mayas no sólo se dejaron cautivar por su inigualable sabor, sino que al observar con detenimiento la vida de las abejas, las mantuvieron como ejemplo. También les dieron cabida en el mundo de los muertos pues sospechaban que nacían en el interior de la tierra y que regresaban a él, ya sin vida. Por ello, al encontrar a su paso pequeños cadáveres, los cobijaban con piedras.



Siglos después, con el buen tino que significaron las colmenas modernas, la apicultura progresó con un ritmo notorio a partir del siglo XIX, aunque se sigue disfrutando del toque *retro* que aportan los que copian el estilo de las naturales, usando en ocasiones madera, barro, alfarería, hasta calabazas y troncos, que dan vida en forma de colmena en todos los rincones.

Vida y obra

La antes mencionada abeja común o *Apis mellifera* es conocida por su sociabilidad, viviendo en grandes y organizadas comunidades que se hacen de su propio alimento, mismo que almacenan para el frío invierno. Por ello, este insecto recoge el néctar de las flores con su lengua, llevándolo a la colmena en una especie de "estómago de miel". Tras un detallado proceso dentro de la comunidad, el néctar se convierte en miel, finalmente.

DE MÉXICO AL MUNDO

México está entre los 4 productores más importantes de miel en el globo. Exportamos entre el 93% y 96% de nuestra producción total cada año, equivalentes a unas 55 mil toneladas.
Las mejores mieles se exportan principalmente a Europa, Estados Unidos y Japón, debido a que el mercado se encuentra en esos países. El consumo en Europa llega a ser de hasta 2.5 kgs por persona por año, mientras que en México existen fuentes que afirman que es de 20 gramos por persona por año.

Fuente: Miel Mexicana Volcán Popocatépetl SC de RL

Descubriendo su naturaleza

Sus componentes físicos son muchos y se alteran por factores diversos, como las flores de las que proviene el néctar y el método del apicultor, entre otros.

Por otro lado, para evaluar justamente a la miel habrá que detenerse en su aroma, sabor, color y textura. Los primeros dos derivan, principalmente, de las plantas que suministran el néctar. Por su parte, el color que va del claro al oscuro intenso también es responsabilidad de la flor. Del arte certero para obtener la miel del panal y fundirla resulta la textura; si el oficio es incipiente y desafortunado se obtendrá un producto muy fino.

Distinguiendo entre mieles

En los álbumes familiares, la miel puede ir acompañada de un apellido que refiere a la planta de la que se extrajo el néctar, principalmente de flores, como la miel de acacia; a un lugar identificado geográficamente como por ejemplo, la miel de Alsacia, o a una sencilla descripción topográfica, como la miel de montaña.

Por su parte, existe una gran cantidad de plantas melíferas; cada una de ellas brindará un aroma y sabor suave o, en su caso, notablemente intenso. En este terreno, las mieles se clasifican por el número de fuentes como monoflorales o multiflorales. La primera de ellas, brilla por la fidelidad a un sólo tipo de flor para su conformación. De esta forma, el apicultor sitúa estratégicamente a la colmena entre sus cultivos, incrementando su costo y corriendo el riesgo de lograr una escasa producción. En los fogones, el uso de la miel monofloral es limitado, pues el calor

roba el aroma exclusivo de la flor y su tono característico peligrosamente podría eclipsar por completo el sabor del platillo. Por ello, se sugiere su ingesta sin rebuscamientos, en un pedazo de pan, en ensaladas o vinagretas. En contraposición, las multiflorales derivan del hacer promiscuo de la abeja seducida por el néctar de diversas flores, resultando complejo ser testigo de un sabor determinado. En general, la miel que se encuentra comúnmente en las mesas se confeccionó a partir del néctar de diferentes fuentes.

Además de la miel de flores, se da vida a otras a partir de hierbas y árboles.

Conjuros con sabor dulce

"Tomad abejas muertas en los paneles; al secarse convertirlas en polvo, mezclarlas con la miel sobre la que murieron y untar en las partes de la cabeza que estén calvas o con poco pelo; veréis que crece de nuevo", sentenció Galeno, médico de la antigua Grecia, batido de miel y de esperanza.

Ciertamente, su fuerza energética está por encima a la del azúcar, se tolera mejor y sus azucares son asimilados perfectamente por el organismo.

Desde siempre y hasta esta edición, la sustancia dulce y su autora han formado parte de los tónicos de la abuela sabia, para aliviar males relacionados con la piel, el corazón, la circulación, el estómago, el insomnio, el sistema respiratorio y el sistema nervioso, reúmas, articulaciones y músculos, entre muchos otros.

Asimismo, los prodigios de este alimento se extienden a la cosmética e insospechados usos industriales.

En cuanto a su producción, China, Estados Unidos, México, Canadá y Argentina mantienen el liderazgo.

A través de La Reina, personaje de la novela *A pedir de boca*, José Manuel Fajardo vive la gastronomía de los pueblos para conocer su historia con tanta profundidad como la de los libros. En esa línea, la miel le da un toque singular, casi divino, a la historia del hombre.

Posiblemente, escuchando a las culturas que nos dieron forma y fondo, la abeja y su obra serán el cobijo después de la muerte. Placentero final sin cesar.

Dorado tesoro

Un toque de miel en platos dulces y salados que logran epifanías de sabor.

Recetas y estilismo: Omar Sandoval
Producción: César Casalone
Fotos: Fernando Gómez Carbajal

Mousse de jocoque con pistache y gelatina de miel de mezquite

INGREDIENTES:

Para el mousse de jocoque

200 ml de crema dulce
150 g de jocoque
50 g de pistache sin sal y picado
1 clara
50 g de azúcar refinada
50 ml de miel de mezquite
10 g de grenetina

Para gelatina de miel

180 ml de azúcar
30 ml de agua de azahar
60 ml de miel de mezquite
8 g de grenetina

Para la reducción de café

30 g de café soluble
150 ml de agua
50 g de azúcar
15 g de fécula de papa
1 g canela en polvo

Para decorar

Zarzamoras
Polvo de pistache
Hojas de menta

PROCEDIMIENTO

Para la mousse, cueza el azúcar a 117°C; mientras se funde, bata la clara a punto de nieve y agregue poco a poco el azúcar fundida para formar el merengue italiano. Monte la crema dulce. Hidrate y funda la grenetina. Mezcle la crema con el jocoque, miel y pistache. Agregue la grenetina al merengue italiano. Incorpore las dos mezclas en forma envolvente. Vacíe a un molde y refrigere hasta cuajar. Para el gelée, hierva el agua con la miel y agua de azahar, añada la grenetina previamente hidratada, ponga la mezcla en un aro y refrigere. Para la reducción de café, lleve al fuego todos los ingredientes hasta obtener una consistencia ligeramente espesa.

PRESENTACIÓN

Para el montaje, coloque una porción de mousse de jocoque, encima un rectángulo de gelatina de miel, acompañe con la reducción, decore con zarzamoras, polvo de pistache y la hoja de menta.
(para 4)

Mousse de jocoque con pistache y gelatina de miel de mezquite

Crema de mejillones con perfume de miel y gelée de vino blanco

INGREDIENTES

Para la crema

15 g de mantequilla
2 dientes de echalote picado
400 g de mejillones
300 ml de caldo de pescado
100 ml de crema
60 ml de miel
Sal y pimienta

Para el gelée

10 g de mantequilla
50 g de cebolla picada
200 ml de vino blanco
100 ml de crema dulce
2.5 g de agar agar
Sal y pimienta

Para decorar

Poro frito
Aceite de pimentón

PROCEDIMIENTO

Para la crema, en la mantequilla acitrone el echalote, añada mejillones, miel; cocine por espacio de tres minutos. Incorpore el caldo y una vez que hierva añada la crema, sazone. Licúe y cuele; vuelva a sazonar.

Para el gelée, acitrone la cebolla, añada vino y reduzca tres cuartas partes, agregue la crema, sal-pimiente. Añada agar agar, licúe y cuélelo de forma inclinada en un vaso; reserve hasta que cuaje.

PRESENTACIÓN

Para el montaje, coloque en la base del vaso un toque del aceite de pimentón, vierta la crema de mejillón y decore con el poro frito.

(para 4)

Huachinango glaseado con trigo y granada

INGREDIENTES

Para el pescado glaseado

200 g de filete de huachinango
15 ml de mirin (vino de arroz)
15 ml de vinagre de arroz
30 ml de miel de aguacate
2 piezas chile de árbol seco sin semillas
5 g de jengibre finamente picado
Sal y pimienta al gusto

Para el trigo con granada

50 g trigo
10 hojas de hierbabuena picada
10 hojas de perejil picado
40 ml de jugo de naranja
1 granada
40 ml de aceite de oliva
Sal y pimienta al gusto

Para decorar

8 pzas de piel de pescado deshidratada (puede deshidartarlas en el horno a muy baja temperatura)

PROCEDIMIENTO

Para el trigo, hidrate el trigo en un poco de agua tibia, añada la hierbabuena, perejil, granada, jugo de naranja, aceite de oliva y sazone.
Para el pescado, corte en cubos medianos. Mezcle todos los demás ingredientes y marine por una hora. Escurra los cubos de pescado y selle en aceite de oliva.

PRESENTACIÓN

Para el montaje, en una cuchara ponga el pescado glaseado, el trigo y decore con la piel deshidratada.
(para 4)

La **piel** de **pescado** no es sólo un **elemento decorativo** sino también **delicioso**.

Calamares rellenos de jamón serrano y hongo Shitake con salsa de azafrán y miel

INGREDIENTES

Para el calamar

12 calamares limpios
25 ml de aceite de oliva
250 g de jamón serrano picado
200 g de cebolla picada
10 piezas de hongo Shitake hidratado y picado
Sal y pimienta

Para la salsa de azafrán y miel

20 g de mantequilla
100 g de poro
200 ml de crema dulce
2 g de azafrán
50 ml de miel
Sal y pimienta

Para el aire de miel

150 ml de Agua
400 ml de miel
3 g de lecitina de soya

Para decorar

Polvo de jamón serrano
Cebollín

PROCEDIMIENTO

Para el calamar, en un sartén con aceite de oliva caramelice la cebolla, añada los tentáculos, jamón, hongo y salpimiente.
Rellene los calamares con la preparación anterior. Reserve.

Para la salsa de azafrán, en la mantequilla acitrone el poro, incorpore la crema, azafrán previamente asado y miel, sazone. Licue, cuele, rectifique consistencia y sazón.
Para el aire de miel, mezcle todos los ingredientes. Con un turbo o licuadora bata la mezcla hasta obtener el aire.
Selle los calamares y corte por mitad.

PRESENTACIÓN

Para el montaje, sirva los calamares acompañados con la salsa, coloque una cucharada del aire, decore con el polvo de jamón y cebollín.
(para 4)

La **pasta** burma es una **delicadeza** de la **cocina árabe** usada en **postres**.

Camarones envueltos con salsa axiote y miel

Camarones envueltos con salsa axiote y miel

INGREDIENTES

Para los camarones

12 camarones grandes
20 g de miel mantequilla
300 g de pasta burma
40 g de mantequilla clarificada
Sal y pimienta

Para la salsa de axiote

20 ml de aceite
30 g de cebolla
1 diente de ajo
30 g de axiote
30 ml de jugo de naranja
50 g de miel
2 clavos de olor
Canela en raja
Comino
Sal y pimienta

Para el aceite de cilantro

100 ml de aceite de oliva
20 Hojas de cilantro
Sal y pimienta

PROCEDIMIENTO

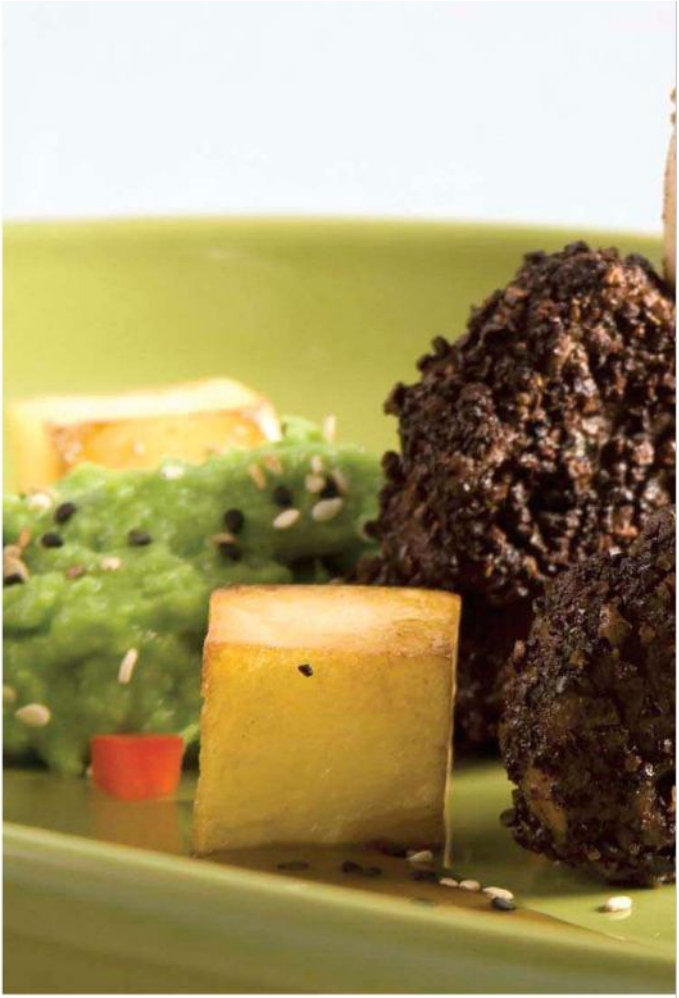
Para los camarones, retire el intestino y salpimiente, unte con miel mantequilla y envuelva con la pasta burma. Barnice con mantequilla y hornee a 160° C hasta que estén ligeramente dorados.

Para la salsa de axiote, acitrone en el aceite cebolla y ajo, incorpore jugo de naranja, miel y especias. Cocine hasta que hierva. Licúe y cuele, regrese al fuego para rectificar sazón y lograr una salsa ligeramente espesa.

Para el aceite, licúe todos los ingredientes. Cuele.

PRESENTACIÓN

Para el montaje, sirva tres camarones acompañados de la salsa de axiote y aceite de cilantro.
(para 4)



Costilla de cordero con costra de miel y café con puré de haba

INGREDIENTES

Para la costilla

12 pzas de costillas de cordero limpias
150 ml de café en grano triturado
80 g de miel mantequilla
Sal y pimienta

Para el puré

15 ml de aceite de oliva
40 g de cebolla cambray picada
400 g de habas cocidas
Sal y pimienta

Para la salsa

25 g de mantequilla
35 g de harina
400 ml de caldo de res
15 ml de oporto

Para la papa
2 pzas de papas
20 ml de aceite de oliva
10 g de mantequilla
Sal y pimienta
150 ml de aceite para freir

Para decorar
Ajonjolí blanco y negro
1pza de pimiento rojo en cubos chicos

PROCEDIMIENTO
Para las costillas, salpimiente, unte con miel y páselas por el café hasta formar una costra. Refrigere.
Para el puré, acitrone la cebolla, añada habas, miel y media taza de agua, sazone, una vez que hierva retire del fuego y procese. Reserve.
Para la salsa, haga un roux con la mantequilla y harina. Incorpore el caldo de res, cocine a fuego suave, salpimiente, cocine hasta que la salsa haya espesado y resulte brillante. Incorpore el oporto. Reserve.
Para las papas, corte las papas en cubos grandes y blanquee en agua. Escurra y seque. Fría en el aceite a 120°C hasta que estén suaves y tomen color dorado.

PRESENTACIÓN
Para el montaje, selle las costillas, acompañe con el puré y papas, salsee y decore con el pimiento y ajonjolí.
(para 4)

Lomo relleno de pepita y cacahuate con salsa de cebolla y miel

Lomo relleno de pepita y cacahuate con salsa de cebolla y miel

INGREDIENTES

Para los medallones de cerdo

12 pzas de medallones de cerdo
40 ml de aceite de oliva
Hierbas de olor
Sal y pimienta negra

Para el relleno

50 g de pepita de calabaza picada
50 ml de cacahuate picado
40 g de tomatillo en cubos
2 g de epazote picado
2 Dientes de ajo
1 Clara

Para la salsa de cebolla

15 g de mantequilla
100 g de cebolla
50 ml de miel
120 ml de crema dulce
Sal y pimienta blanca

Para decorar

Arroz inflado

PROCEDIMIENTO

Para el relleno, mezcle todos los ingredientes. Con ayuda de un cortador realice un orificio a la carne, rellene con la mezcla, sazone. Meta los medallones a una bolsa de vacío y cuézalos a 63°C, o bien hornee a 120°C, 1 hora.

Para la salsa, en la mantequilla acitrone la cebolla hasta que caramelice, añada miel y crema, licúe y sazone. Reserve.

PRESENTACIÓN

Para el montaje, coloque los tres medallones; acompañarlos de la salsa y el arroz inflado.
(para 4)

Canelones de miel rellenos de crema dulce de aguacate

INGREDIENTES

Para los canelones

100 g de harina
1 huevo
30 ml de miel
Sal

Para el relleno

120 ml de crema dulce
2 aguacates
60 g de azúcar glass
40 g de queso crema
10 ml de jugo de jengibre o 1/2 cucharadita de genjibre en polvo
Jugo de medio limón

Para la salsa de frambuesa

100 g de frambuesa
100 ml de agua
40 g de azúcar

Para decorar

Azúcar blanca
Won ton frito
Avellanas tostadas

PROCEDIMIENTO

Para los canelones, haga una fuente con la harina, coloque los demás ingredientes al centro y trabaje la pasta, repose por 30 minutos. Extienda la pasta, corte y cueza los canelones en abundante agua. Reserve.

Para el relleno, suavice el queso con la crema y azúcar. Añada los aguacates en puré, jugo de jengibre y limón. Logre una pasta espesa y homogénea. Para la salsa, hierva frambuesas, azúcar y agua ingredientes. Licue, e incorporar el licor de cereza.

PRESENTACIÓN

Para el montaje, rellene los canelones con la crema de aguacate espolvoree con azúcar y caramelice. Acompañe con salsa de frambuesa, Won ton en julianas y espolvorear con azúcar glass y avellanas tostadas.
(para 4)

Cristal de caramelo con compota de higo y manzana

INGREDIENTES

Para el cristal

200 g de azúcar blanca
30 ml de agua
Gotas de limón

Para la compota

20 g de mantequilla
3 manzanas en cubos
10 higos en cuartos
70 g de nuez de macadamia
30 ml de Cognac
30 g de azúcar
2 g de canela
2 g de cardamomo

Para la malteada de vainilla

500 ml de leche
500 ml de helado de vainilla
30 ml de miel de tomillo

PROCEDIMIENTO

Para el cristal, cueza el azúcar con agua y limón hasta formar un caramelo transparente; con ayuda de un aro formar los cristales.
Para la compota, en la mantequilla saltee las frutas, añada nuez, flamee con el coñac y sazone con azúcar, canela y cardamomo
Para la malteada de vainilla, licue los ingredientes. Reserve.

PRESENTACIÓN

Para el montaje, sirva la malteada de vainilla, coloque el cristal y por dentro, la compota de frutas.
(para 4)

Agradecimientos:
Academia Culinaria Sacchi
Al chef Omar Sandoval, a la chef Andrea Ángeles Macedo y a los alumnos Sandra, José, Nicol, Jaqueline, Cristina y Angélica.

Casa Palacio
www.casapalacio.com.mx
Centro Comercial Antara.
Ejercito Nacional 834
Tel. 9138 3750

Restaurante Puerto Getaria
www.restaurantepuertogetaria.com.mx
Insurgentes Sur 724.
Tel 5536 4401

Postres para regalar

Un dulce detalle

PAULINA ABASCAL NOS PRESENTA DELICIOSOS Y DULCES DETALLES PARA REGALAR ESTE 14 DE FEBRERO.

FOTOS: FERNANDO GÓMEZ

No sólo en este mes del amor, sino en cualquier ocasión que lo amerite, podemos regalar obsequios comestibles que deleitarán el paladar y el corazón del festejado. Con estas diversas opciones que nos presenta la chef Paulina Abascal, no sólo estaremos dando un obsequio personalizado que además se puede compartir, sino que estaremos entregando algo elaborado con nuestras propias manos, cuestión que siempre se agradece.

Uno de los detalles importantes a considerar es la presentación. Moños, cajas de colores, papel de china y listones serán sus aliados. Procure contrastar colores y texturas que realcen las cualidades del presente en cuestión. Es importante tomar en cuenta que los bocadillos cubiertos con chocolate, pueden derretirse si se ponen en un recipiente inadecuado, por lo que es importante elegir una caja gruesa que los mantenga frescos.

La creatividad es sumamente importante: hágase de cajas de diferentes formas, o recipientes diversos como latas, cucuruchos de papel de colores, tubos de cartón o bolsitas de papel estraza. Déles su toque personal pintándolos o decorando con papel, confeti, espantasuegras, pequeños globos o listones.

Pastel de almendra con moño de regalo

Pastel de almendra con moño de regalo

INGREDIENTES

1lata (379g) leche condensada
5ml (1 cdita) de esencia de almendra
6 (300g) huevo
300g (2 tazas) de almendras peladas
1 cdita (5g) de polvo para hornear

Decoración

1 k fondant
250g de crema para batir

Moño de fondant

Abrillantador dorado

PROCEDIMIENTO

Para el pan, licúe todos los ingredientes hasta tener una mezcla tersa.
Vacíe en un molde y hornee a 170 C durante 1 hora. Deje enfriar antes desmoldar.

PRESENTACIÓN

Bata la crema en picos firmes, cubra el pastel con la crema. Extienda el fondant con la ayuda de un rodillo y cubra el pastel.
Por otra parte, extienda tiras de 10 por 3 cm y forme los moños. Una vez secos, matice con el color dorado; pegue en el centro del pastel.
NOTA: *El fondant se vende ya hecho, en tiendas especializadas de pastelería.*
(para 12)

Trufas

Trufas

INGREDIENTES

500 ml (2 tazas) de crema para batir
20g (1 cda) de azúcar invertida o miel de abeja
540g (3 tazas) de chocolate oscuro

PROCEDIMIENTO

Caliente la crema y el azúcar invertido, mezcle con el chocolate. Use una pala para batir hasta que la mezcla esté tersa, deje reposar a temperatura ambiente durante 24 horas.
Forme las trufas con ayuda de un saca bocados para que todas queden del mismo tamaño. Refrigérelas hasta que estén firmes y terminelas según el relleno.

PRESENTACIÓN

Para cocoa, cúbralas con una capa fina de chocolate oscuro y revolcarlas de inmediato en cocoa.
Para las de chocolate, funda el chocolate a menos de 40 C para no perder el temperado de fábrica. Bañe las trufas o ensártelas en palillos y sumérjalas en el chocolate.
Para un acabado más rústico, ponga un poco de chocolate en la palma de la mano y cubrirlas con los dedos. Déjelas endurecer en papel siliconado. Una vez cubiertas, ruédelas o espolvoréelas con nueces, cacahuates, almendras o pistaches picados o piedritas de chocolate color bronce.
Para las de licor de naranja al cognac, mezcle con la crema 4 cucharadas (60ml) de licor de naranja al cognac. Se les puede incorporar un poco de cáscara de naranja confitada y picada.
(para 12)

Fresas cubiertas

INGREDIENTES

150g chocolate blanco
Bolitas de chocolate oscuras
150g chocolate de leche
Brunoise de chabacano
150g chocolate obscuro
Hojuelas de chocolate
Hoja de plata
Hoja de oro
Granillo de chocolate

PROCEDIMIENTO

Tempere los chocolates: Blanco: 27 a 28 C; Leche: 29 a 30 C; Oscuro: 30 a 33 C.

PRESENTACIÓN

Cubra cada una de las fresas con su respectivo chocolate; encima coloque su decoración y póngalas sobre una charola con papel siliconado.
Deje enfriar.
(para 12)

Tartaletitas

INGREDIENTES

Masa para tartas

240 g de harina
100 g de mantequilla
50 g de azúcar glass
20g yema
50 (1) huevo
15 ml de extracto de vainilla
5 g sal

Relleno

100ml de crema para batir
25g azúcar

Fruta

Rebanaditas de plátano, kiwi, mango, zarzamora, fresa y frambuesa.
Chocolate blanco temperado.

PROCEDIMIENTO

Ponga en la batidora la mantequilla (acreeme), agregue los huevos, la vainilla y el huevo. Integre y agregue los polvos.
Deje reposar por una noche la pasta de tarta. Después extienda la pasta y rellene moldes para tartaletita. Hornee a 150 C por 20 minutos.
Deje enfriar

PRESENTACIÓN

Con la ayuda de una brocha, ponga sobre el casco un poco de chocolate blanco.
Bata la crema a punto de picos firmes con el azúcar. Ponga la crema sobre las tartaletitas y al final ponga la fruta.
(para 12)

Ferrero

INGREDIENTES

Pan de chocolate

200g azúcar
170g harina
6g bicarbonato
1/2 cdita de Royal
3 piezas (120g) huevo
120g mantequilla fundida caliente
250ml (1 taza) agua caliente
1 cda (15ml) de extracto de vainilla
70g cocoa

Mousse de chocolate

500g crema para batir
100g chocolate de leche

Decoración

Chocolate de leche temperado.

PROCEDIMIENTO

Cierna el azúcar, la harina, el bicarbonato y el Royal. Aparte, cierna la cocoa. Combine los huevos con la mantequilla, la vainilla y el agua; integre la mezcla de los polvos. Agregue la cocoa. Vacíe en una charola papel siliconado. Hornee a 180 C por 30 minutos o hasta que este cocido.

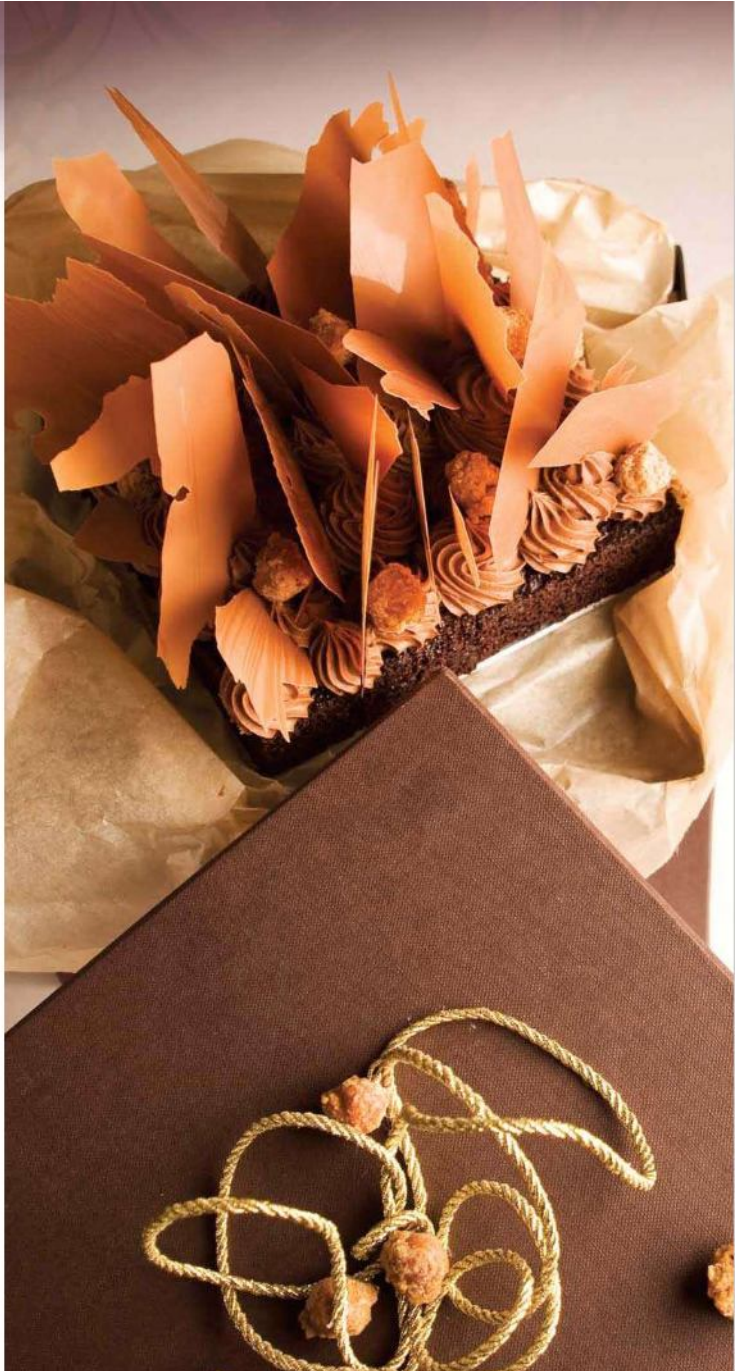
Para el mousse de chocolate, bata la crema a picos firmes, caliente el chocolate y tempere un poco del chocolate con la crema, ya temperado incorpore al resto de la crema.

Mezcle y refrigere.

PRESENTACIÓN

Para decorar, corte un cubo del pan de chocolate, ponga el mousse de chocolate y encime las placas de chocolate de leche y termine con avellanas caramelizadas.

(para 12)



Los mejores chefs todos los días

a las 11 de la mañana

Vive México en Radio Mil 1000 am

radiomil.com.mx

NRM COMUNICACIONES Comunicación con ¡emoción!

La nacionaliza

La carne Kobe, muy de moda en nuestro país, se ostenta como la más deliciosa y cara del mundo. Hasta hace algunos años, únicamente estaba disponible en Japón y, posteriormente, en Estados Unidos. Hoy, hay ganado Wagyu retozando en las praderas mexicanas, a donde viajamos para constatar esta deliciosa y extraordinaria noticia.

Por Fabiola de la Fuente
Fotos de Rancho Las Luisas y Fabiola de la Fuente

ción del Kobe

Alrededor de la carne de res conocida como Kobe hay un sinfín de mitos: que si las alimentan con cerveza, que si las tienen en un *spa* vacuno donde un experto las masajea, que si sólo se puede criar en Japón... No todo es del todo cierto...pero tampoco es del todo erróneo. Para desvelar los misterios del Kobe Beef, viajamos a territorio tamaulipeco, donde un empresario ganadero llamado Arturo Mateos emprendió desde hace un par de años, la aventura de criar ganado Wagyu para producir, por primera vez en la historia Kobe mexicana.

El origen

Kobe no sólo es el nombre del producto final, sino también de la capital de una de las regiones japonesas donde se produce este tipo de carne, la cual está ubicada en la isla de Honshu en la prefectura de Hyogo. Es específicamente en esta zona, donde se crió por primera vez el característico ganado negro de la raza Wagyu, que significa simplemente "res japonesa", de la cual proviene esta delicadeza que se llega a cotizar hasta en 5,000 pesos el kilogramo.

Se dice que el origen del ganado Wagyu data del siglo V, cuando fue introducido el ganado asiático a Japón, el cual se mezcló con el ganado nativo, gestando una nueva raza, la cual en un principio fue utilizada como animal de tiro para los campos de arroz. Posteriormente, por los estragos económicos de la Segunda Guerra, comenzaron a integrarlos en su dieta, percatándose de las bondades de la carne del Wagyu.

Como todo producto nipón susceptible de éxito, pronto le fueron aplicadas tecnología, técnica y cuidados especiales, dentro de los cuales estaba la alimentación con cerveza en días de monzón para que el ganado no perdiera apetito, y el masaje de sus extremidades debido al frío y al poco espacio del que, en un principio, disponían estas reses, el cual no les permitía mucho movimiento. Hoy en día en Japón, se mantiene al ganado en amplios establos cubiertos, por lo que se asegura ya no se requiere ni la cerveza ni a las masajistas, aunque algunos criadores continúan con la tradición.

Lo que hace tan cotizada y suculenta a esta carne son dos aspectos principalmente: el primero, sería el alto grado de mar-

moleo, es decir la infiltración de grasa en el tejido muscular; y el segundo, es el alto contenido de grasas insaturadas (bajas en colesterol) de textura oleaginosa. Ésta se distingue dramáticamente de la grasa común y corriente que encontramos en la carne, por la textura que presenta al paladar, ya que se deshace al entrar en contacto con el calor del cuerpo humano. Dichas características obedecen principalmente a la genética del animal, aunque la alimentación especial que reciben es también un factor determinante.

Adaptables pero con condiciones…

Cuando el chef Edgar Núñez, del Sud 777, me dijo que ya estaban criando ganado Wagyu en México, justamente en un rancho ubicado en Tamaulipas llamado Las Luisas, no dudé en pedirle que me presentara con los propietarios.

Días más tarde, ahí estábamos comiendo con Arturo Mateos Bay, iniciador del proyecto y ferviente admirador de la carne Kobe. Sin más ni más, unos días después viajábamos a Ciudad Victoria para visitar el paraíso mexicano de la res japonesa.

A 10 minutos de Soto la Marina, en Tamaulipas, se encuentra Rancho Las Luisas, llamado así por las mujeres de la familia de Arturo, quienes desde su abuela, pasando por su madre y ahora su hermana, llevan el nombre Luisa, ya sea como María Luisa o como Luisa María.

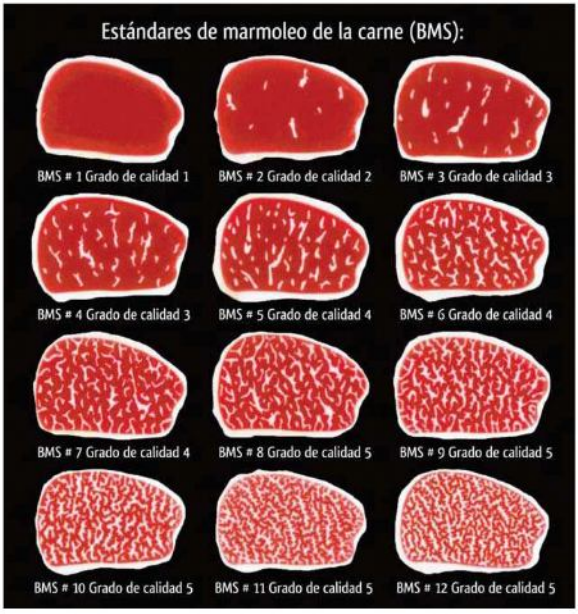
La familia Mateos se hizo del rancho hace unos 20 años, y aunque básicamente siempre fue ganadero, recientemente Arturo le dio el giro sibarita, integrando el ganado Wagyu hace poco más de dos años. Primero estuvo visitando Japón para conocer a fondo el proceso y posteriormente, viajó a Estados Unidos donde adquirió los primeros embriones de sangre japonesa, ya que según me explicó, está prohibido por parte del gobierno japonés exportar genética Wagyu (embriones y/o semen) a todo el mundo, y en el caso de México no existe protocolo para la importación de carne de Japón, pero sí existe carne japonesa en Estados Unidos y otros países principalmente asiáticos, por lo que seguramente en ningún restaurante del país podremos degustar la exquisitez netamente japonesa.

AL FRENTE LAMINAS DE RIB EYE QUE DESPUÉS DEGUSTAMOS EN TEPANYAKI, UNA DE LAS MEJORES FORMAS DE COCINAR ESTE TIPO DE CARNE, EL SECRETO ES NO SOBRECOCER Y DEGUSTAR DE INMEDIATO. ATRÁS CARPACCIO DE KOBE.

Japón decretó que ningún **ganado externo** puede llamarse **Wagyu**, así como ninguna carne **extranjera** puede denominarse **Kobe**; pero al no haber **D.O. legal**, varios **países** la **comercializan** como tal sin **repercusiones**.

De hecho, Arturo asegura que los primeros ejemplares de ganado Wagyu que se criaron fuera de Japón, no fueron precisamente bajo autorización nipona, por lo que recientemente decretaron que ningún ganado fuera del país podría llamarse Wagyu, así como ninguna carne de res extranjera podía ostentar la apelación Kobe. En la realidad, al no haber una denominación de origen legal, son varios los países como Australia (segundo productor de Wagyu después de Japón), Chile, Estados Unidos y Nueva Zelanda que producen y comercializan

Arriba: Arturo Mateos portando el sello distintivo de Rancho Las Luisas con el que se marcan las reses. Abajo: Tabla de calidad de la carne kobe, según marmoleo, siendo la 12 la más apreciada y la más costosa.


Estándares de marmoleo de la carne (BMS):
BMS # 1 Grado de calidad 1
BMS # 2 Grado de calidad 2
BMS # 3 Grado de calidad 3
BMS # 4 Grado de calidad 3
BMS # 5 Grado de calidad 4
BMS # 6 Grado de calidad 4
BMS # 7 Grado de calidad 4
BMS # 8 Grado de calidad 5
BMS # 9 Grado de calidad 5
BMS # 10 Grado de calidad 5
BMS # 11 Grado de calidad 5
BMS # 12 Grado de calidad 5

este tipo de carne, bajo el nombre Kobe Beef sin repercusión alguna.

Al platicar con el vaquero gourmet acerca de su giro empresarial, reveló que, si bien es una actividad bonita y gratificante, ha tenido también sus bemoles: "Este rancho siempre ha sido ganadero, criamos principalmente cruzas de Beefmaster y Charolais, pero al conocer a detalle Japón, su cultura y principalmente la carne Kobe, se me ocurrió introducir la raza Wagyu al país para ver como se adaptaba".

"Hace casi tres años comencé con la crianza de la primera generación de Wagyu nacido en México. Los embriones, que trai-

EL GANADO WAGYU SE DISTINGUE POR SU CARACTERÍSTICO COLOR NEGRO, AUNQUE EXISTEN EJEMPLARES QUE PUEDEN TENER OTRAS TONALIDADES.

LA CARNE KOBE TIENE SEIS CLASIFICACIONES:

GENÉTICA.- El grado de pureza racial es un factor determinante en la calidad, por lo que una carne que no sea 100% Wagyu, no deberá presentarse como Kobe. En la escala está considerado Fullblood el que tiene 100% raza Wagyu, aunque hay cruzas de 75 y 50% en donde se mezclan otro tipo de ganados, como el Charolais o Angus, entre otros.

MARMOLEO (BMS).- Beef Marbling Standards clasifica del 1 al 12, siendo la 1 la menos marmoleada y la 12 la más, con lo que se puede deducir la pureza del animal, ya que la carne 100% Wagyu es la única que llega a alcanzar grado de marmoleo 12.

COLOR DEL MÚSCULO (BCS).- Beef Color Standards califica el color de la carne del 1 al 7, donde el 1 es un rosa más o menos pálido, y el 7 es una carne rojo oscuro. El rango ideal está entre el 3 y el 5.

COLOR DE LA GRASA (BFS).- Beef Fat Standards. De acuerdo al color de la grasa, la escala va del 1 al 7, siendo la 1 la más blanca y por ende, la más buscada. Por ello, la paja que comen los animales debe tener, por lo menos, 2 años de secado, ya que si tiene un mínimo de verde, esto afectaría en gran medida el color de la grasa y el sabor de la carne.

VETEADO- Es una escala del 1 al 5, donde la 5 es la máxima calificación, por su veteado muy fino y marmoleo muy homogéneo.

FIRMEZA.- Es una escala del 1 al 5, donde la 5 es la más firme y la mejor calificada. Esto no hay que confundirlo con la terneza, que es una característica sensorial que se refiere a la consistencia de la carne.

go de un rancho en Estados Unidos, son descendientes de campeones japoneses y cuestan cada uno 1,000 dólares, aunque si pensamos que cuando bien nos va hay 50% de probabilidades de que nazcan, la cuestión se complica y se encarece...".

Los embriones se almacenan en tanques con nitrógeno líquido que están a -198° C, y posteriormente el proceso funciona de dos maneras: en la primera, se transfiere un embrión de Wagyu (óvulo Wagyu + semen Wagyu) en una vaca receptora de cualquier otra raza y se obtiene una cría 100% Wagyu. Esta técnica se conoce como transferencia de embriones. En la segunda se usa una pajilla de semen 100% Wagyu para inseminar el óvulo de una vaca de cualquier otra raza, para obtener una cría 50%, ó como se conoce en la industria, Wagyu Cross. Esta técnica se llama inseminación artificial.

La primera producción de Kobe de Las Luisas saldrá a finales de 2010, ya que cada res Wagyu requiere una engorda de 600 días, a base de maíz, soya, salvado y paja, a diferencia del ganado engordado con el sistema americano que tiene una alimentación típica de 150 días, que incluye hormonas, vitaminas y subproductos de origen animal que aceleran el crecimiento de la res.

La comodidad es también un factor clave en la crianza de estos ejemplares, ya que la alimentación además de 100% vegetariana usando pasturas orgánicas, tiene que ser dos veces al día a determinada hora, y la zona de reposo no sólo debe estar fresca y seca, o sea techada y con constante limpieza del área, sino que debe de contar con bebederos automatizados donde corra el agua constantemente. Por si fuera poco, cuando visitamos la zona donde tienen a los ejemplares 100% puros, fui testigo de cómo los cepillan y los acicalan para que no estén lodosos e incómodos...

Sin duda, la visita a Las Luisas fue esclarecedora, ya que si bien hay muchos mitos alrededor de este tipo de carne, la realidad resulta mucho más compleja que la ficción. Ahora, sólo habrá que esperar unos cuantos meses para probar la primera tanda de carne Kobe, salida de los pioneros Wagyu que por primera vez pisaron suelo mexicano.

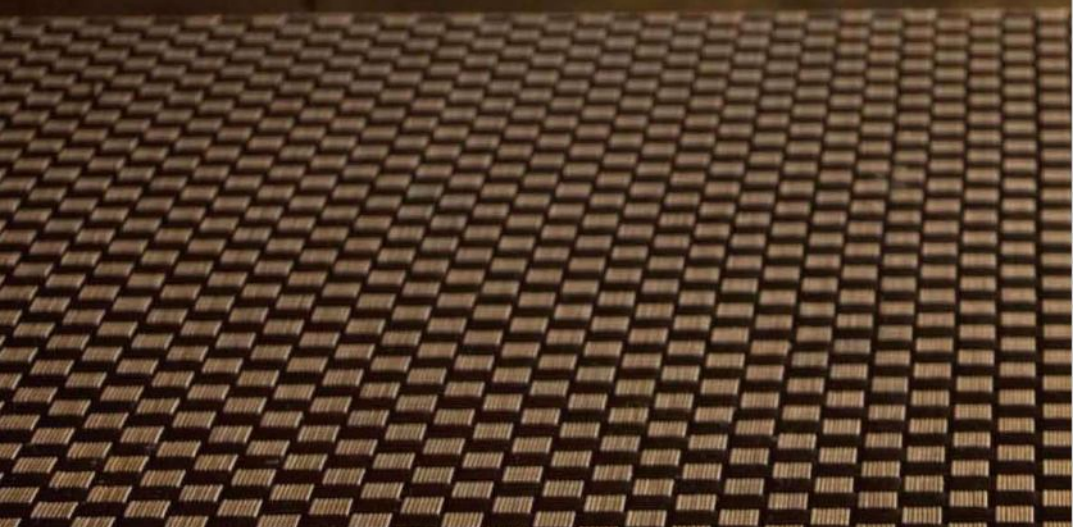
Los **cortes** de **Kobe pueden** presentarse como los **clásicos** americanos: **NY, Ribeye, filete,** o **láminas** para **carpaccio** o platos **japoneses,** como el **Shabu -Shabu.**

Una de las especialidades de Arturo: Carpaccio de Kobe con arúgula, parmesano y un toque de aceite de oliva.

Las mieles del coctel

El chef cóctel de HipKitchen Condesa, Osbaldo Rábago, se contagia de la fiebre dorada y nos comparte mezclas aromáticas e innovadoras con miel.

Fotos: Fernando Gómez



Martini Honey Hip

Martini Honey Hip

INGREDIENTES

1 onza de infusión de pimiento rojo en vodka (mezcla de pimiento rojo natural y vodka, reposado por un día)
1 onza de jugo de manzana
2 onzas de jugo de piña
1 onza de miel

PROCEDIMIENTO

En un *shaker* agregue la miel previamente diluida en la infusión de pimiento rojo y los jugos. Agite vigorosamente y sirva en una copa martinera.

PRESENTACIÓN

Al final decore con un corte juliana de pimiento rojo.
(para 1)

Green Tea Hip

INGREDIENTES

3 onzas de té verde frío
1 1/2 onza de limón
1 onza de miel
1 1/2 onzas de ginebra
1 1/2 onza de licor de manzana verde
1 trozo pequeño de jengibre

PROCEDIMIENTO

En un vaso Old Fashion macere el jengibre con limón. Posteriormente en un *shaker* agregue hielo, té verde, y la miel previamente diluida en ginebra y el licor de manzana, agite con fuerza y sirva en la preparación previa.

PRESENTACIÓN

Por último, decore con un bastón de pepino sin semillas.
(para 1)

Chic Beer

INGREDIENTES

1 onza de Ron blanco
1 onza de jugo de limón
1 onza de miel
5 onzas de cerveza clara
1/4 de onza de Curaçao (licor de naranjas de color azul)
1 rodaja de lima

PROCEDIMIENTO

En un vaso Splitzer o cervecero coloque hielo, limón y la miel, previamente diluida en el ron. Posteriormente, agregue la cerveza y el *splash* de Curaçao (lentamente para lograr el corte).

PRESENTACIÓN

Por último, decore con una rodaja de lima.
(para 1)

Lo **importante** en la **coctelería** es la creatividad y la **versatilidad** de ingredientes

MoHipto

INGREDIENTES

Hierbabuena (10 hojas con tallo)
1 onza de jugo de limón
1 onza de jugo de naranja
1 1/2 onzas de miel
1 1/2 onzas de mezcal
Splash de agua mineral

PROCEDIMIENTO

En un vaso Old Fashion, macere en el jugo de limón y la hierbabuena previamente rota con las manos y agregue seis cubos de hielo. Posteriormente, en un vaso extra, disuelva la miel en el mezcal (de esta forma podemos diluir e incorporar la miel). Agregue a la preparación. Por último, agregue media onza o un *splash* de agua mineral. Gire vigorosamente.
(para 1)

Los **cítricos** y la **miel** son una **combinación** espectacular, que aunados a la **frescura** de la **hierbabuena**, logran un **coctel** diferente y **divertido**.

Encuentro de Cocineras Tradicionales

Como cada año en Morelia, Michoacán, se llevó a cabo el Encuentro de Cocineras Tradicionales, quienes muestran la elaboración de platillos cuyas recetas han sido difundidas por la tradición oral. En la degustación, los presentes pudimos paladear platillos que hoy día, pocos afortunados tienen oportunidad de probar.

Por Matilda Ortega. Fotos: Fernando Gómez

Algunas de ellas ya tienen las marcas de los años en el rostro; otras, cocinan como almas viejas a pesar de no serlo, gracias a la enseñanza de sus madres y abuelas, quienes fueron, a su vez, adiestradas en las artes culinarias por sus ancestros.

Los ingredientes con los que preparan sus guisos son tan variados que no reconozco algunos. Mazorcas de varios colores; tarekuas -la palabra purépecha que define a los hongos- de formas caprichosas y sabores terrenales; chiles frescos y secos; los infaltables chile, frijol y calabaza, que equilibran la milpa desde tiempos remotos, y por supuesto, pescados de diversos tipos, traídos de los lagos y costas michoacanas que le dan a esta tierra su nombre: Michoacán, lugar de pescadores.

Como en toda estructura exitosa, los hombres forman parte importante también de cada platillo. Su labor en el campo con la siembra en la milpa de quelites, semillas y otros frutos, se integra a la tarea comunal de la recolección de raíces, insectos y hongos, así como de especies acuáticas. Y a pesar de esto, la estructura peligra... la migración de hombres a los Estados Unidos y la tala inmoderada de bosques, provocan la sequía de pueblos y de lagos. Ahora, muchas de estas mujeres hacen las veces de campesino, de cocinera, de madre y de sustento para la familia. Aun así, todas ellas sonríen.

Los guisos conservan su alma prehispánica. Las cocciones al vapor, en comal o a las brasas son las predominantes como en aquellos tiempos. Muchos de estos suculentos platos como los uchepos y las corundas, siguen protegidos por su piel de maíz o de planta. Otros, como los multidisciplinarios atapakuas –guisos elaborados con carnes, pescados, hongos o verduras–, toman la espesura de la masa del maíz llamado sineri. La grasa es poca, al igual que la carne, no por carencia sino por preferencia y por, según aseguran, sana costumbre.

Los charales son una de las botanas típicas que dan los lagos michoacanos. Aquí, los pequeños peces están fritos y únicamente se acompañan con limón.

Ahora, con la **migración**, muchas mujeres hacen las veces de **campesino**, de **madre** y sustento para la **familia**.

Si bien muchas de estas artesanas de la cocina muelen el nixtamal en molinos, ninguna ha olvidado como hacerlo en metate; la prueba está aquí mismo, en este Encuentro de Cocineras Tradicionales, donde con maestría y vigor, los granos previamente cocidos con cal o con cenizas son triturados sobre la piedra a gran velocidad, por esas manos que nos demuestran a los presentes, de qué están hechas la mujer y la cocina michoacanas.

Los moles también están latentes. El Churipo, tal vez el más popular de todos, combina magistralmente los chiles secos, la

carne de res, la calabaza, el chayote, el cilantro y el repollo, logrando una sinfonía de sabores que no sólo restauran sino enamoran.

Pan y atole conforman una pareja inseparable en las mesas purépechas, integrando una parte importante en la alimentación de los locales. Panes: los hay de maíz, de trigo o de granillo, dulces y salados; los más populares son los del cereal europeo, y sus formas son tan complejas como la imaginación de sus creadoras. Conejos para la fertilidad, bebés con atuendo de niño o niña para las novias, cuerpos y animales para los altares de muertos, son tan sólo algunos ejemplos.

La **cocina** no sólo es técnica e **ingredientes**: es **paciencia** y gusto por dar **amor a través** de la **comida** y el servicio.

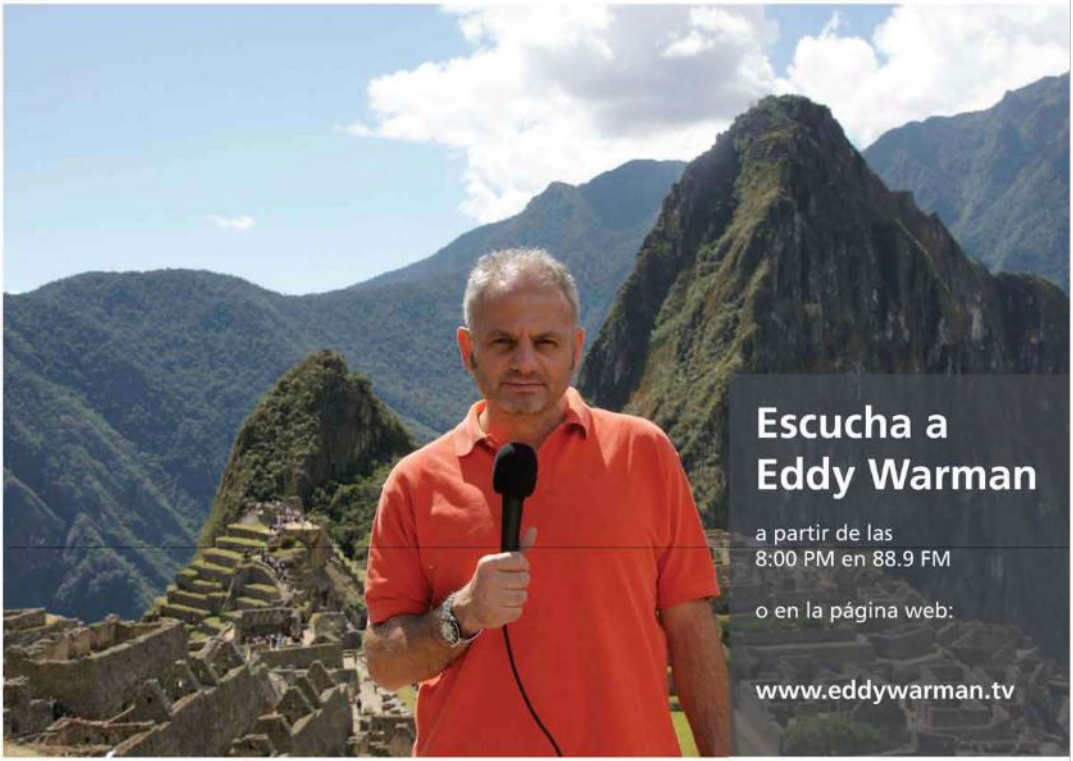
Atole o kamata como es su nombre purépecha, cuya base suele ser de masa de maíz, es una bebida-alimento tan versátil que hasta tiene una feria en su honor que se lleva a cabo en octubre. Ya sea salada o dulce, su receta puede albergar hierbas como el epazote, especias como la canela, frutos como el aguacate, la zarzamora o el tamarindo y hasta el chile. Los más solicitados son el atole blanco, que es uno de los más sencillos, ya que sólo lleva harina de maíz y piloncillo y que muchas madres utilizan en época de lactancia; el de chaqueta, que se hace con cáscara de cacao o el de zarzamora silvestre, llamado de zarza, que es realmente delicioso.

La delicadeza y gusto con la que estas mujeres preparan sus guisos nos confirma, una vez más, que la cocina no sólo es técnica e ingredientes: es paciencia, amor, gusto por llevar a cabo la importante tarea de alimentar y de complacer. Lo importante, también, es continuar con este legado, ya sea visitando estas comunidades para degustar los platillos, preparándolos en casa, o como en mi caso, comunicándolo para que otros conozcan los tesoros culinarios con que contamos en nuestro país. ●

Estas mujeres han aprendido que la cocina es placer... Aquí hechando tortilla y preparando guisos madre e hija.

Arriba: compota de perón. Inferior izquierda: tortillas bicolores típicas de Michoacán, elaboradas con maíz blanco y azul. Inferior derecha: Variedad de hongo michoacano en guiso con tortilla azul.

¿Quieres saber de ciencia, gastronomía, viajes, autos y tecnología?



Escucha a Eddy Warman

a partir de las
8:00 PM en 88.9 FM

o en la página web:

www.eddywarman.tv

88.9 NOTICIAS
Información que sirve.

GRUPO ACIR
LIDER NACIONAL EN RADIO

VIAJES
CULTURA
AUTOS

MODA
VINOS
GASTRONOMIA

ARTE
LIFESTYLE
TECNOLOGIA

Eddy Warman de noche, se transmite en 88.9 FM.
De lunes a viernes a partir de la 8:00 pm.
Los sábados de 12:00 a 13:00 hrs.

101 días transmitiendo desde 4 continentes. ¡Ningún otro programa en México!

Burdeos
Al alcance de todos

Por Jesús Diez

En todo el mundo es conocida la zona de Burdeos por su gran abolengo vitivinícola, así como por sus elaboraciones que hoy en día, rebasan los estándares normales de calidad, por no decir también de precios. Al suroeste de Francia se encuentra esta región que refleja el verdadero espíritu rural, con más de 115 mil hectáreas cultivadas de uva y con producciones que han llegado a los 800 millones de botellas. Y aunque no todas tienen la calidad espectacular de los grandes Cru, hay exponentes que verdaderamente sorprenden.

De hecho, en Burdeos surgió una de las palabras más utilizadas en el mundo de los vinos: Château. Ésta, hace referencia a los castillos que eran edificios con almenas y torres, escasos en la región, por lo que la palabra se aplicó a las fincas dedicadas al cultivo de la vid en extensiones grandes y pequeñas. La cuestión, es que muchas veces los terrenos no estaban unidos y se encontraban en diferentes zonas; de ahí surgió la palabra Cru, que es la idea de tener un pago de origen, en el cual las características de las uvas son diferentes a los de cultivos aledaños, siendo muchos de ellos muy cotizados.

Burdeos fue una de las primeras zonas que clasificó sus vinos, ya que desde 1855 existe una clasificación por calidad, en donde posicionan como Primer Crus a los 5 grandes: Latour, Margaux, Haut Brion, Lafite Rothschild y, posteriormente, a Mouton Rothschild. Después sigue una clasificación de segundos, terceros, cuartos y quintos Crus, todos ellos de muy buena calidad.

Posteriormente, la clasificación incluye a los Primer Crus Classé, que son los segundos vinos de las bodegas clasificadas anteriormente, los cuales tienen una excelente relación calidad-precio. Finalmente, existe una clasificación que se generó cerca de los años 60, llamada Crus Bourgeois, que abarca vinos que en muchos casos tienen muy buena calidad. Seguida de ella, vienen los vinos genéricos de Burdeos que son los de mayor volumen y que en muchos casos presentan menor calidad.

En Burdeos existen zonas importantes de cultivo a las orillas del río Gironda y de sus afluentes el Dordoña y Garona. El Dordoña en su recorrido por el noreste, pasa cerca de zonas como St. Emilion o Pomerol, mientras que el Garona se interna en zonas como Sauternes y Barsac, pasando por la ciudad de Burdeos para desembocar en el Gironda, el cual baña las orillas de la famosa zona de Medoc.

La calidad de los vinos de Burdeos es mítica. Ya desde hace siglos eran apreciados por los grandes consumidores, pero, ¿de dónde se obtiene tal calidad?

Uno de los principales factores es el suelo, el cuál está compuesto de gravas, con arena y arcilla que conforman una estructura perfecta para dar pocos nutrientes a la planta, limitando el rendimiento y aumentando la calidad, así como la gran permeabilidad del suelo, evitando anegaciones por las constantes lluvias generadas por los bosques de las Landas al suroeste.

Como se darán cuenta hemos hablado de suelos ideales, cepas de vid de gran evolución y adaptación, y faltaría agregar el trabajo apasionado de los hombres que cuidan diariamente la evolución de las uvas, para obtener una fruta perfecta que logra durar más de treinta años en una botella. Por ello, Burdeos sigue y seguirá ostentando el primer lugar en calidad de vinos en el mundo, con todo y la gran competencia que tenemos hoy en día.

Para adentrarse al mundo de los vinos de Burdeos, vale la pena empezar con buenos vinos pero de precios no tan exorbitantes, de los cuales aquí hay algunos exponentes.

Château Côtes De Rol Saint Emilion Grand Cru

De colores rojos rubí intensos, llegando hasta el famoso color Burdeos, indicio de su estructura frutal. En nariz, visos a flores son perceptibles con restos de suelo bajo, liquen y musgo. En boca es sutil, de buen tanino, integrado y con gran explosión frutal y animal, cerrando con una larga expresión que recuerda a las trufas de bosque. Perfecto con papas a la crema con tocino.

Región: Saint Emilion
Bodega: Robert Giraud
Precio: 837 pesos
Uva: Cabernet Sauvignon, Merlot y Cabernet Franc

Château Lafont Menaut Grand Vin de Graves

Un clásico Bordeaux perfumado con dejos verdes que recuerdan los campos húmedos, notas tostadas bien integradas a los aromas de frutos negros y bosque bajo. En boca es redondo de taninos, y presenta un toque ahumado que se prolonga, brindando un final largo, propio de los buenos vinos.
Ideal para un estofado con carne de res.

Región: Pessac-Leognan
Bodega: Carbonnieux
Precio: 592 pesos
Uva: Cabernet Sauvignon y Merlot

Château Du Cartillon

Con clasificación Cru Bourgeois, este Burdeos nos da a conocer vinos de la región que nos ofrecen una relación calidad-precio bastante buena. De color rojo rubí a la vista, y notas de fruta roja y negra en nariz, rodeado de especias bien integradas, notas herbales y fin de sotobosque. En boca es limpio, con toques de cuero sutiles y tanino notorio.
Lo sugiero para acompañar quesos añejos.

Región: Medoc
Bodega: Cartillon
Precio: 423 pesos
Uva: Cabernet Sauvignon y Merlot

Château Des Demoiselles

Expresión ligeramente moderna de Burdeos, con un vino bien elaborado, aromas a fruta y madera bien integrada. En boca, resalta las notas especiadas, con final de cuero y animal. Extraordinario con una pasta con carne.

Región: Bordeaux
Bodega: Côtes de Castillon.
Precio: 300 pesos
Uva: Cabernet Sauvignon y Merlot

Dauphin Du Gran Pontet Saint Emilion Grand Cru

Tradicional vino de la zona, perteneciente a la familia Bécot's que con 14 hectáreas de viñedo desarrollan vinos de buena calidad. De color rojo rubí con intensidad en el centro de la copa. Aromas que recuerdan a las rosas, con fruta roja y negra, y pequeños destellos de hierbas frescas. En boca se torna elegante y especiado, de barrica bien integrada y sutil tanino en boca, con paso largo. Armoniza con la cocina vasco-francesa caracterizada por el tomate y el pimiento.

Región: St Emilion
Bodega: Château Grand Pontet
Precio: 559 pesos
Uva: Cabernet Sauvignon y Merlot

Château Beaumont Cru Bourgeois Supèrieur

Vino que requiere tiempo de decante para expresar su elegancia y sutileza. De color rubí profundo, su nariz es curiosa con notas de cassis, vainilla, y grosella negra. En boca, muestra su perfecta acidez y equilibrio, con un desenlace largo y agradable con gran cantidad de especias y frutos. Perfecto con una baguette de paté.

Región: Haut Medoc
Bodega: Chateau Beaumont
Precio: 546 pesos
Uva: Cabernet Sauvignon y Merlot en mayoría

Château Brisson Cotes de Castillon

Desde sus notas brillantes y profundas en rubí, denota su calidad. En nariz, despliega vainillas, trufas de bosque, regaliz y un final ligeramente a humo. En boca es redondo amable y sutil, de largo despliegue, recordándonos las rosas y especias. De los vinos marcados por Robert Parker por encima de los noventa puntos. Rico con un estofado de ternera y zanahorias.

Región: Cotes de Castillon
Bodega: Chateau Brisson
Precio: 520 pesos
Uva: Cabernet Sauvignon y Merlot

Mouton Cadet Bordeaux A.O.C.

Perteneciente a la familia Mouton Rothschild es uno de los Burdeos más reconocidos y pedidos en el mundo. De aromas elegantes a frambuesas y moras, con toques de bosque húmedo. De cuerpo medio en boca, limpio, de buena integración en los taninos, nos deja un vino elegante y largo, de buena acidez. Un perfecto representante de la zona. Se me antoja con un solomillo de cerdo en salsa de queso y cebolla.

Región: Burdeos
Bodega: Baron Philippe de Rothschild
Precio: 220 pesos
Uva: Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot

Baron Nathaniel

La mezcla de este vino representa la historia de Burdeos, con uvas autóctonas desarrolladas durante muchos años en la zona y haciendo la combinación ideal para estructurar a un vino de gran equilibrio. Los colores nos recuerdan a las cerezas maduras. En nariz, las notas de rosa son notorias, seguidas por la carga de frutos rojos y negros; en boca es elegante y de buena acidez, recordándonos la zona.
Lo comeria con un estofado de venado.

Región: Pauillac
Bodega: Baron Philippe de Rothschild
Precio: 440 pesos
Uva: Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Petit Verdot y Malbec

Château Castera Cru Bourgeois

Cru Bourgeois reconocido por su calidad-precio. De color rubí aplomado, con gran carga de fruta roja y negra, como frambuesa y cereza negra, especiado en pimienta y clavo, con matices de hierba fresca. En boca es redondo y equilibrado; por ello gana puntos en las catas como los 89 de Parker. Su final es largo y amable con buen tanino. Estupendo con quesos fuertes.

Región: Medoc
Bodega: Chateau Castera
Precio: 347 pesos
Uva: Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Petit Verdot y Malbec

Château Grand Tayac

De color rojo rubí con destellos escarlata, se aprecia en nariz su despliegue a cerezas, frambuesas y notas de cassis. Algunos dejos de cuero, todo ello redondeado por una buena barrica. En boca, los taninos perfectamente pulidos dan paso a la acidez bien integrada, para hacer notar posteriormente la carga frutal y de bosque bajo.
Lo recomiendo probar con conejo.

Región: Margaux
Bodega: Château Grand Tayac
Precio: 688 pesos
Uva: Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot y Cabernet Franc, .

Château Villemaurine Grand Cru Classé

Este vino de la región de Saint Emilion tiene el coupage perfecto para representar a su zona, con una pequeña producción de 3000 cajas, provenientes de 7 hectáreas, crean un vino de tipicidad bordelesa con acercamientos a la modernidad. Buena carga de fruta roja y finales negros con especias; en boca es sutil y de tanino pulido; largo en boca con un dejo animal elegante. Sublime con ternera.

Región: St Emilion
Bodega: Robert Giraud
Precio: 1157 pesos
Uva: Cabernet Sauvignon, Merlot y Cabernet Franc.

WELCOME
TO Fabulous
LAS VEGAS
NEVADA

Tal cual como se ve en las películas, las Vegas es una ciudad como ninguna otra. Es la más iluminada de todo el mundo y está viva las 24 horas. Mejor conocida como La Ciudad Del Pecado, nos internamos a sus entrañas para descubrir la verdadera razón de porqué le llaman así.

Por Angélica Hernández
fotografías cortesía Ad Nova Comunicación Estratégica S.C.

Las luces del boulevard Las Vegas, llamado también el Strip, abre paso a grandes hoteles y casinos que hacen de esta ciudad, un arquetipo singular de la cultura de los Estados Unidos. Capital del turismo que alberga a más de 30 millones de visitantes al año, quienes pagan por momentos de diversión, cultura, gastronomía, y por tener a su alcance el mundo sin salir de la metrópolis.

Es el Disneylandia de los adultos; una urbe exótica dónde no existen las reglas, porque todo está fabricado para romperlas.

En cuanto uno llega al aeropuerto empieza el show... ya se escucha el tintineo de las monedas en las máquinas de azar, esa ilusión de riqueza que brilla en la cara de quienes lo visitan, todos ellos con ganas de tentar a su propia suerte.

Las Vegas es una ciudad de ensueño; todo está perfectamente cuidado para ofrecer al turista un espacio que rompe totalmente con su vida cotidiana.

Es el sueño de cualquier mortal: compras hasta media noche, casinos repletos a cualquier hora del día, cabarets, espectáculos fuera de serie, bares y centros nocturnos de gran diversidad, restaurantes de clase mundial, conciertos, majestuosos edificios, palmeras y pinos artificiales... todo en medio del desierto creando un verdadero oasis en donde convergen barcos piratas, pirámides de Egipto, castillos medievales, canales de Venecia, la Torre Eiffel, el Empire State, el Vesubio (con todo y explosión), y hasta unas fuentes danzantes que bailan al ritmo de Sinatra o de "Fever Las Vegas".

A lo largo de la Strip se alcanzan a visualizar estos monstruos de construcción; los más originales y mejores hoteles que invitan a visitar uno y otro en diferentes ocasiones. Todo parece estar concentrado en ésos casi seis kilómetros, llenos de carteles luminosos y edificios increíbles. Cada uno parece seguir una temática particular: hay los que imitan ciudades como Nueva York, París o Venecia; otros que recrean mundos de cuento como

Resturante Aureole en Mandalay Bay.

Excalibur y Treasure Island; construcciones ultramodernas como Wynn, Encore, Vdara; o bien aquellos que nos remontan a la antigüedad, como Caesars Palace o Luxor.

Vale la pena detenerse y recorrerlos aunque sea brevemente. Cada uno tiene una ciudad por dentro: un centro comercial o Forum Shops con boutiques de lujo, casinos, restaurantes y mil y un espectáculos para admirar.

La mayor atracción de la ciudad es su enorme cartelera, que poco tiene que envidiarle a las de ciudades como Nueva York o Chicago, aunque también hay, como en toda metrópoli sibarita, restaurantes de nivel internacional y tiendas de las marcas más exclusivas.

En cuanto uno llega al **aeropuerto** empieza el show: ya **se escucha** el **tintineo** de las **monedas** en las máquinas **de azar**.

Claro que ante semejante concentración (todo se desarrolla en pocos kilómetros cuadrados) parece imposible abarcar toda la oferta. Ni hablar del dinero que se recauda ahí: cada año, cuarenta millones de personas viajan a Las Vegas y cada una gasta un promedio de 6 mil peso,s solamente en los casinos.

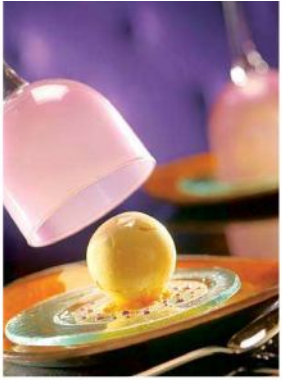
Y ahí no para la cosa; cada año las famosas capillas de boda son visitadas por miles de personas que se casan cada cinco minutos, mientras Elvis Presley canta "Viva Las Vegas". Y si esto no es suficiente, basta rentar un auto descapotable para recorrer el desierto, o montarse en una avioneta para ver el gran Cañón del Colorado.

He aquí una guía caprichosa para aprovechar unos días en las fabulosas Vegas.

Un viaje de ensueño

No debe perderse la visita a uno de los hoteles más importantes y *kitsch* de Las Vegas: Caesars Palace. Un edificio que represen-

Platillo Colours of Caviar (Colores del Caviar) del chef Guy Savoy.



Postre La Bulle de Sucre (La bola de azúcar) del chef Joel Robuchon.

Arriba: Platillo Peas all around (Chícharos por doquier) del chef Guy Savovguy. Abajo: Desde el patio del restaurante Guy Savoy se aprecia una de las mejores vistas de Las Vegas.

revista elgourmet.com

el sabor de la vida, **el placer** de vivirla

Suscripción anual **$600** **-30%**

sólo $420*

por **12** ediciones

Suscríbase a la versión digital en www.lyrsa.com.mx

De venta en Sanborns, Wallmart, Superama y locales cerrados.

Suscripciones:
Llame al **3872.2049** Lada sin costo **01800.087.6797**
Atención: **Citlalli Morales** citlalli.morales@lyrsa.com.mx

*Promoción válida al 31 de Marzo del 2010

ta el majestuoso imperio Romano en sus mejores épocas (incluyendo la moderna) enormes suites, un coliseo integrado con piezas y esculturas de mármol, corredores que desembocan en la Fuente de Trevi o en la Plaza Navona, pisos de mármol, casinos alfombrados y, por supuesto, sus dos joyas más preciadas: Celine Dion y Cher quienes ofrecen shows continuos. En tema gastronómico Ceasars Palace posee 19 restaurantes, entre los que destacan: Bradley Ogden, Café lago, Cypress Street Marketplace y el famoso restaurante Guy Savoy, el único de los Estados Unidos que sirve especialidades del chef parisino como sopa de trufa negra de alcachofa y robalo crocante con delicadas especias.

En cuanto a espectáculos, los hay de todo tipo, pero de los más recientes y deslumbrantes están *Zumanity*, el lado más sensual de Cirque du Soleil.

Cuando llega la noche, Las Vegas se viste de gala e invita a tomar un trago en cualquiera de sus fascinantes centros nocturnos. El carrusel nocturno puede empezar con un *shot* de vodka en el Red Square del Mandalay Bay, para continuar en el Ghostbar, una terraza con vista a la Strip en el piso 55 del Hotel Palms. Si el ánimo continúa, Lax es el siguiente recomendado de la noche. Aquí se encuentran extraordinarios 'mixólogos' que con tan sólo conocer el sabor favorito del cliente en cuestión, ellos se encargan de recrearlo en un vistoso coctel. Para terminar la noche sugiero el Nightclub Pure, dentro del Caesars Palace, un salón VIP con pista de baile y un patio descubierto con cascadas, paredes de fuego y una hermosa vista a la avenida Strip.

Si se busca una velada más exquisita y menos ajetreada, la mejor opción es The Bank, dentro del Hotel Bellagio, que alberga una botella Matusalén de 75 mil dólares de Louis Roderer Cristal del año 1990... o bien el XS dentro del Hotel Encore at Wynn, uno de los más exclusivos lugares.

Ninguna visita a Las Vegas está completa si no se recorre y juega aunque sea sólo una ficha en alguno de los cientos de casinos que hay. Abiertos las 24 horas, estos paraísos del juego tienen características y propuestas más o menos similares.

A lo largo de la **Strip** se alcanzan a visualizar estos **monstruos** de construcción, los más **originales** y **mejores hoteles** que invitan a visitar Las Vegas en cualquier **ocasión**.

Recorrido para el paladar

En esta guía no podía faltar la oferta culinaria que ofrece Las Vegas, ya que si hubiera que destacar algún pecado en este lugar, sería la gula.

Para quienes extrañan el terruño hay un par de mexicanos interesantes: Dos Caminos, dentro del Hotel Palazzo, y Diego, dentro del MGM, en donde recomiendo ampliamente probar la sopa de papa con champiñones y chile pasilla. El mismo hotel alberga a Fiamma, dónde el chef Carlos Buscaglia ofrece gastronomía italiana con sus pastas hechas en casa, salsas de trufas, carpaccios y su famoso Osobuco; Craftsteak con su exquisita langosta y su cocina

Las Vegas es la ciudad más iluminada del mundo. Desde la Avenida Strip se aprecia la luminosidad del los edificios y casinos. Abajo: El restaurante Sushi Samba una mezcla japo-brasileira que combina la solemnidad nipona con la diversión brasileña.

moderna de carnes y mariscos; Shibuya, que hace honor al famoso barrio de Tokio, donde el chef Yoshinori Nakazawa prepara especialidades niponas para combinar con sus más de 70 diferentes tipos de sake. Sus especialidades son el Kampachi Sashimi y el Zumo de Yuzu, dos delicadezas que no puede perderse.

Venetian incluye en su oferta gastronómica a Bouchon, un bistro francés cuyas especialidades del día están elaboradas con productos de temporada de primera calidad. Imperdibles la pierna de cordero asada y los quesos de leche de cabra, oveja y vaca.

Otros imperdibles son los sushis y sakes del ecléctico Sushi Samba del *Palazzo*,

un restaurante que fusiona la cocina oriental con los ritmos brasileños y lo convierte en algo interesante y divertido. Dentro de las recomendaciones están el filete de atún con espárragos blancos frescos y el filete ponzu Bobe Beef gelée.

Si busca algo más puramente oriental, está el Beijing Noodle No. 9, dentro del Caesars Palace, un restaurante con enormes estanques de peces gold y una vitrina en forma de fideo que hace homenaje a la larga historia culinaria de China. En su menú encontramos la famosa sopa de albóndigas Beijing al estilo de la casa, elaborada con rebanadas de carne de cerdo y setas, y otros deliciosos platos como el Sichuan estilo Ma Po Tofu (requesón de frijoles blandos servidos con carne picada picante), y el Sichuan Beijing style, que incluye carne asada o pollo cocido a fuego lento en una olla de barro.

Dentro del hotel Wynn se encuentra el renombrado chef Daniel Boulud quien presenta una gran variedad de carnes y platillos internacionales. Otro famoso chef local es Charlie Palmer, creador del famoso Aureole de Nueva York. En su versión Las Vegas, destacan la carta compuesta por platos de cocina fusión con pescados y carnes, y una impresionante cava vidriada vertical de casi 15 metros, que alberga unas 55 mil botellas, las cuales son alcanzadas en las alturas por los Wine Angels, acróbatas que vuelan por aquellos aires temperados, (y no sólo eso, sino que para alcanzar las botellas cuenta con los wine angels , un grupo de acróbatas) que van trepando la torre colgados de cables, mientras hace piruetas en el aire, tal vez inspirados en alguna película de *Misión imposible*.

Botero Steakhouse y su comida fusión moderna, creada por el chef Marco LoRusso, se distigue por tener varias obras originales (entre esculturas y pinturas) del gran artista colombiano que le da nombre. En el menú puede encontrar una gran selección de carnes y mariscos, así como también una variedad de extraordinarios panes.

Studio B, un lugar que contiene uno de los buffets más extensos y delicioso de Las Vegas. Se puede degustar de un menú asiático, hindú, italiano, mexicano, francés y americano entre otros. Si se busca algo más

Restaurante Beijin noodle No. 9 dentro del hotel Caesars Palace.

Cava de Guy Savoy. Abajo: La coctelería es uno de los fuertes de Sushi Samba.

americano e informal, sugiero visitar Toby Keith´s I Love This Bar and Grill, donde además de degustar una suculenta hamburguesa BBQ, podrá cantar al tono sureño, acompañado de un banjo.

Se dice es riguroso regresar a lLas Vegas por lo menos una vez al año, para poder apreciar el cambio que tiene esta ciudad, día tras día. Hay tantas cosas que ver, hacer y comer, que sería imposible abarcarlas todas.

Pocos lugares hay en el mundo donde en un mismo día se pueda viajar por los canales de Venecia, tomarse una foto con Elvis Presley, presenciar la explosión del Vesubio, o bien admirar desde la ventana la Torre Eiffel. ●

de chile y perú... el pisco

dos países,
la misma bebida
y un experto dispuesto
a investigar y disfrutar
sus diferencias.

con patricio tapia

de chile y perú... el pisco
estreno, lunes 20:30 HS

elgourmet.com

Para consultas sobre cómo pautar en nuestros canales, contactarse a: avisos.mexico@turner.com
Blvd. M. Ávila Camacho 36 Piso 10 - Torre Esmeralda II. Col. Lomas de Chapultepec C.P. 11000 México D.F. Tel. (55) 5284-2300.

Programación *elgourmet.com* **febrero**

	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SÁBADO	DOMINGO
00:00	Desafío gourmet MX	Alquimia	West/USA	Asialatina	Pastelería.mx II	Gourmand	Las claves de Jorge Rausch
00:30	Yo, cocinero	Nva. Coc. Colombiana II	Las claves de Jorge Rausch	All uso nostro	El Club del Buen Beber	Cacao	Cacao
01:00	Cacao	Asialatina	Recetas y secretos de Narda	Cacao	Métogo Gross. Mini gateaux	Los fuegos con FM	Alquimia
01:30	De Chile y Perú ... el pisco	Gourmet Grecia	Gourmet Responde II	Recetas rápidas	Comando gourmet	Cocina de Autor II	Cocina de Autor II
02:00	Ohno	El placer de los sentidos	Métogo Gross. Mini gateaux	Los fuegos con FM	Las claves de Jorge Rausch	Asialatina	El Club del Buen Beber
02:30	Gourmand. Trocca	Recetas rápidas	Yo, cocinero	Nva. Coc. Colombiana II	Alquimia	Gourmet Responde	Pastelería.mx II
03:00	West/USA	Comando gourmet	Desafío gourmet MX	Gourmet Grecia	Recetas y secretos de Narda	Gourmet Grecia	Comando gourmet
03:30	Pastelería.mx II	All uso nostro	De Chile y Perú ... el pisco	Notas de cata III	Gourmet Responde II	Recetas rápidas	Notas de cata
04:00	Cacao	Asialatina	Recetas y secretos de Narda	Cacao	Métogo Gross. Mini gateaux	El placer de los sentidos	Método Gross. Mini gateaux
04:30	De Chile y Perú ... el pisco	Gourmet Grecia	Gourmet Responde II	Recetas rápidas	Comando gourmet	Recetas y secretos de Narda	Yo, cocinero
05:00	Ohno	El placer de los sentidos	Métogo Gross. Mini gateaux	Los fuegos con FM	Las claves de Jorge Rausch	Desafío gourmet	West/USA
05:30	Gourmand. Trocca	Recetas rápidas	Yo, cocinero	Nva. Coc. Colombiana II	Alquimia	Nva. Coc. Colombiana II	Ohno
06:00	West/USA	Comando gourmet	Desafío gourmet MX	Gourmet Grecia	Recetas y secretos de Narda	De Chile y Perú...el pisco	All 'uso nostro
06:30	Pastelería.mx II	All uso nostro	De Chile y Perú ... el pisco	Notas de cata III	Gourmet Responde II	Gourmet Grecia	Comando gourmet
07:00	Los fuegos con FM	Notas de cata III	Gourmand. Trocca	El placer de los sentidos	Ohno	Recetas rápidas	Notas de cata
07:30	Cocina de Autor II	Cocina de Autor II	Cocina de Autor II	Cocina de Autor II	Cocina de Autor II	El placer de los sentidos	Método Gross. Mini gateaux
08:00	Desafío gourmet MX	Alquimia	West/USA	Asialatina	Pastelería.mx II	Recetas y secretos de Narda	Yo, cocinero
08:30	Yo, cocinero	Nva. Coc. Colombiana II	Las claves de Jorge Rausch	All uso nostro	El Club del Buen Beber	Desafío gourmet	West/USA
09:00							
09:30							
10:00	Cacao	Asialatina	Recetas y secretos de Narda	Cacao	Métogo Gross. Mini gateaux	Nva. Coc. Colombiana II	Ohno
10:30	De Chile y Perú ... el pisco	Gourmet Grecia	Gourmet Responde II	Recetas rápidas	Comando gourmet	De Chile y Perú...el pisco	All 'uso nostro
11:00	Ohno	El placer de los sentidos	Métogo Gross. Mini gateaux	Los fuegos con FM	Las claves de Jorge Rausch	Gourmand	Las claves de Jorge Rausch
11:30	Gourmand. Trocca	Recetas rápidas	Yo, cocinero	Nva. Coc. Colombiana II	Alquimia	Cacao	Cacao
12:00	West/USA	Comando gourmet	Desafío gourmet MX	Gourmet Grecia	Recetas y secretos de Narda	Los fuegos con FM	Alquimia
12:30	Pastelería.mx II	All uso nostro	De Chile y Perú ... el pisco	Notas de cata III	Gourmet Responde II	Cocina de Autor II	Cocina de Autor II
13:00	Los fuegos con FM	Notas de cata III	Gourmand. Trocca	El placer de los sentidos	Ohno	Asialatina	El Club del Buen Beber
13:30	Cocina de Autor II	Cocina de Autor II	Cocina de Autor II	Cocina de Autor II	Cocina de Autor II	Gourmet Responde	Pastelería.mx II
14:00	Desafío gourmet MX	Alquimia	West/USA	Asialatina	Pastelería.mx II	Gourmet Grecia	Comando gourmet
14:30	Yo, cocinero	Nva. Coc. Colombiana II	Las claves de Jorge Rausch	All uso nostro	El Club del Buen Beber	Recetas rápidas	Notas de cata
15:00	Cacao	Asialatina	Recetas y secretos de Narda	Cacao	Métogo Gross. Mini gateaux	El placer de los sentidos	Método Gross. Mini gateaux
15:30	De Chile y Perú ... el pisco	Gourmet Grecia	Gourmet Responde II	Recetas rápidas	Comando gourmet	Recetas y secretos de Narda	Yo, cocinero
16:00	Ohno	El placer de los sentidos	Métogo Gross. Mini gateaux	Los fuegos con FM	Las claves de Jorge Rausch	Desafío gourmet	West/USA
16:30	Gourmand. Trocca	Recetas rápidas	Yo, cocinero	Nva. Coc. Colombiana II	Alquimia	Nva. Coc. Colombiana II	Ohno
17:00	West/USA	Comando gourmet	Desafío gourmet MX	Gourmet Grecia	Recetas y secretos de Narda	De Chile y Perú...el pisco	All 'uso nostro
17:30	Pastelería.mx II	All uso nostro	De Chile y Perú ... el pisco	Notas de cata III	Gourmet Responde II	Gourmand	Las claves de Jorge Rausch
18:00	Los fuegos con FM	Notas de cata III	Gourmand. Trocca	El placer de los sentidos	Ohno	Cacao	Cacao
18:30	Cocina de Autor II	Cocina de Autor II	Cocina de Autor II	Cocina de Autor II	Cocina de Autor II	Los fuegos con FM	Alquimia
19:00	Desafío gourmet MX	Alquimia	West/USA	Asialatina	Pastelería.mx II	Cocina de Autor II	Cocina de Autor II
19:30	Yo, cocinero	Nva. Coc. Colombiana II	Las claves de Jorge Rausch	All uso nostro	El Club del Buen Beber	Asialatina	El Club del Buen Beber
20:00	Cacao	Asialatina	Recetas y secretos de Narda	Cacao	Métogo Gross. Mini gateaux	Gourmet Responde	Pastelería.mx II
20:30	De Chile y Perú ... el pisco	Gourmet Grecia	Gourmet Responde II	Recetas rápidas	Comando gourmet	Gourmet Grecia	Comando gourmet
21:00	Ohno	El placer de los sentidos	Métogo Gross. Mini gateaux	Los fuegos con FM	Las claves de Jorge Rausch	Recetas rápidas	Notas de cata
21:30	Gourmand. Trocca	Recetas rápidas	Yo, cocinero	Nva. Coc. Colombiana II	Alquimia	El placer de los sentidos	Método Gross. Mini gateaux
22:00	West/USA	Comando gourmet	Desafío gourmet MX	Gourmet Grecia	Recetas y secretos de Narda	Recetas y secretos de Narda	Yo, cocinero
22:30	Pastelería.mx II	All uso nostro	De Chile y Perú ... el pisco	Notas de cata III	Gourmet Responde II	Desafío gourmet	West/USA
23:00	Los fuegos con FM	Notas de cata III	Gourmand. Trocca	El placer de los sentidos	Ohno	Nva. Coc. Colombiana II	Ohno
23:30	Cocina de Autor II	Cocina de Autor II	Cocina de Autor II	Cocina de Autor II	Cocina de Autor II	De Chile y Perú...el pisco	All 'uso nostro

Cremería Americana
más de 100 años
de calidad y sabor a Gloria

Las mejores cosas,

*Vienen en pequeñas porciones**

Mantequilla Gloria®

** Pídela en tu restaurante favorito*

ASESORÍA Y VENTAS
01-800-0-GLORIA
foodservice@gloria.com.mx

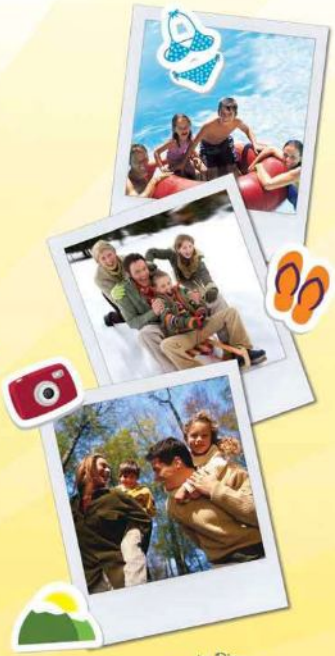
www.cremeria-americana.com.mx

EMPRESA SOCIALMENTE RESPONSABLE

Saborea unas dulces vacaciones con Splenda®

Endulzante Sin Calorías

Gana y vete de
VACACIONES con tu familia
CUANDO QUIERAS
Y A DONDE QUIERAS.



Sólo REGISTRA
la caja de tu producto SPLENDA®
en www.cometelavidaentera.com/vacaciones

PARTICIPA
y cuéntanos cuál es tu propósito
de salud y bienestar para este 2010,
los dos más originales ¡GANAN!

Consulta las bases.

Cuando Pienses en Azúcar

Usa SPLENDA®.

COME BIEN

Promoción "Saborea unas dulces vacaciones con SPLENDA®" a cargo de Johnson & Johnson S.A. de C.V. Válida del 1 de febrero al 15 de marzo del 2010. Participación a nivel nacional. Consulta las bases y mecánica en www.cometelavidaentera.com/vacaciones. Aplican restricciones.